Pan de avellanas y queso brie

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Levadura en polvo: 1 cda.
Sal: A gusto
Harina: 300 grs.
Azucar: 1/2 Taza
Leche: 1/2 Taza
Harina: 1 Taza
Queso Brie: 150 grs.
Manteca pomada: 2 cdas.
Huevos: 2 Unidades
Crema de leche: 3 cdas.
Pasta de avellanas: 50 grs.

Naranjas caramelizadas

Azucar: 1 Taza
Naranjas: 5 Unidades
Ron: 1 cda.

Pasta

Harina: 1 cda.
Cacao: 1 cda.
Azucar impalpable: 2 Taza
Claras: 3 Unidades
Polvo de avellanas: 1 Taza
Almidón de Maíz: 1 cda.

Varios

Dulce de frambuesas:
Queso Crema:
Frutillas:

Preparación de la Receta

Naranjas caramelizadas

- Lave bien las naranjas.
- En una olla con abundante agua caliente cocine las naranjas a fuego mínimo durante 1 hora, retire y deje enfriar.
- Una vez frías córtelas en pequeños dados.
- En una sartén caliente coloque el azúcar y realice un caramelo a fuego mínimo
- Una vez disuelta el azúcar agregue las naranjas y el *ron*
- Cocine durante 10 minutos y retire.

Masa

- Corte el queso brie en dados.
- Coloque en una procesadora la leche junto con la *levadura* y la taza de *harina* previamente tamizada, amase unos minutos, retire y termine de unir con las manos
- Deje reposar durante 30 minutos dentro de un bowl y cubra con *harina*.
- Una vez fermentado, corte en trozos y coloque en un bowl junto con los huevos, la *crema* de leche, azúcar, una taza de naranjas caramelizadas, el queso brie, la sal, la *manteca* y la pasta de avellanas, mezcle bien y agregue por ultimo la *harina* previamente tamizada, amase con la procesadora durante 15 minutos aproximadamente
- Añada agua de ser necesario
- Una vez que la masa se despegue por completo del bowl retire de la procesadora.

Pasta

- Coloque en un recipiente el azúcar impalpable junto con el polvo de avellanas, el almidón de maíz, el cacao y la *harina*, mezcle bien e incorpore las claras, mezcle nuevamente hasta disolver por completo los grumos
- Reserve.

Armado

- Forme con la masa, bollos de 200g aproximadamente y aplaste con las manos.
- Sobre una placa coloque aros de 14cm de diámetro previamente enmantecados y dentro de estos la masa, deje descansar unos minutos.
- Cubra la masa con una fina película de la pasta y unos daditos de queso brie, deje reposar durante 45 minutos y luego cocine en horno a 180ºC durante 25 minutos aproximadamente.

Presentación

- Corte los panes por la mitad.
- Unte con queso *crema* y decore con dulce de frambuesas, frutillas previamente fileteadas y naranjas caramelizadas, coloque encima la tapa de pan.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-de-avellanas-y-queso-brie