

Pan de brandy y jengibre

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa base

Agua: Cantidad necesaria

Crema de leche: 100 grs.

Sal: 10 g

Jengibre en almíbar: 10 g

Curry ahumado: Cantidad necesaria

Harina: 350 grs.

Leche: 80 g

Brandy: 30 cc

Almendras en polvo: 50 g

Miel: 10 grs.

Masa de pimentón

Manteca: 75 g

Harina: 200 grs.

Sal: 4 g

Levadura en polvo: 3 g

Huevos: 50 grs.

Pimentón: 1 cda.

Agua: 40 ml.

Relleno

Morrón rojo picado: 75 g

Morrón amarillo picado: 75 g

Champiñones: 100 g

Tomates hidratados: 50 g

Morrón verde picado: 75 g

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 100 cc

Ricota: 300 grs.

Vino: Cantidad necesaria

Varios

Huevo batido para pintar:

Preparación de la Receta

Masa base

- Coloque en una batidora todos los ingredientes, mezcle hasta que se forme una masa.
- Incorpore agua de ser necesario.
- Termine de integrar en la mesada con las manos.
- Deje descansar.
- Estire con palote.

Masa de pimentón

- Coloque en una batidora, el *huevo* junto con el agua y la *levadura*, mezcle e incorpore el resto de los ingredientes.
- Amase hasta que se forme una masa uniforme.
- Incorpore agua de ser necesario.
- Termine de integrar en la mesada con las manos.
- Deje descansar.
- Estire la masa de 3 milímetros de espesor y corte tiras de 1 cm aproximadamente.

Relleno

- Pique los tomates previamente hidratados en vino.
- Limpie con un paño húmedo los champiñones y corte en láminas.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee los morrones, condimente con sal y pimienta.
- Agregue los tomates hidratados, los champiñones y deje reducir.
- Coloque en un bowl, la *ricota* junto con la *crema* y mezcle
- Agregue el salteado de morrones y champiñones, mezcle bien y lleve al freezer para enfriar

Armado

- Forre una placa con la masa base y retire el excedente.
- Pincele con *huevo* y rellene hasta el borde.
- Coloque las tiras de masa de *pimentón* sobre el relleno, de lado a lado de la placa, en forma diagonal.
- Pincele con *huevo* y repita la operación en forma contraria, pincele nuevamente y cocine en el horno a 180°C durante 20 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva en un plato, a gusto.