Pan de centeno y nuez pecan



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chocolate caliente

Leche: 500 cc
Chocolate amargo: 200 g
Crema de leche: 1/2 Taza

Masa

Agua tibia: 100 cc
Nueces pecan: 150 grs.
Leche: 450 cc
Manteca: 75 g
Azucar: 10 grs.
Extracto De Malta: 1 cditas.
Levadura: 50 grs.
Ricota: 170 grs.
Harina de Centeno: 100 g
Harina 000: 900 g

Varios

Manteca: 2 cdas.
Mermelada de naranjas:
Queso mascarpone:
Miel: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- En una sartén caliente tueste solo unos segundos las nueces pecan, luego resérvelas en el freezer y por ultimo píquelas groseramente.

- Coloque las harinas en un bowl y forme un hueco en el centro, incorpore la *ricota*, azúcar, leche y extracto de *malta*, una los ingredientes con un cornet y agregue agua tibia a medida que necesite, luego agregue la *manteca* y la *levadura*, termine de unir los ingredientes y por ultimo incorpore las nueces, luego amase
- De forma de bollo y deje reposar cubierta con un paño en un lugar calido hasta que doble su volumen.

Chocolate caliente

- Coloque en una *cacerola* la leche junto con la *crema* de leche y lleve al fuego, una vez que rompa hervor incorpore el *chocolate* previamente rallado, mezcle hasta fundirlo por completo.

Armado

- Espolvoree la mesada con *harina* y desgasifique la masa, luego amase con un palo de amasar y una vez estirada enróllela
- Coloque el pan en una placa con papel *manteca* y deje levar nuevamente durante 1 hora.
- Transcurrido el tiempo de reposo cocine el pan en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 25 a 30 minutos.
- Terminada la cocción y una vez frió el pan córtelo en rodajas.
- En una sartén caliente coloque las dos cucharadas de *manteca*, una vez fundida dore las rodajas de pan, báñelas con miel y una vez doradas retírelas.

Presentación

- Sirva las rodajas de pan tostadas en una fuente y acompáñelas con queso mascarpone y mermelada de naranjas.
- Acompañe las tostadas con el *chocolate* caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-de-centeno-y-nuez-pecan