

Pan de centeno y nuez pecan

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chocolate caliente

Leche: 500 cc

Crema de leche: 1/2 Taza

Chocolate amargo: 200 g

Masa

Agua tibia: 100 cc

Nueces pecan: 150 grs.

Manteca: 75 g

Extracto De Malta: 1 cditas.

Ricota: 170 grs.

Harina 000: 900 g

Leche: 450 cc

Azucar: 10 grs.

Levadura: 50 grs.

Harina de Centeno: 100 g

Varios

Manteca: 2 cdas.

Mermelada de naranjas:

Miel: A gusto

Queso mascarpone:

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 acompañelas 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>