

Pan de Chocolate y Manzanas

Tiempo de preparación: 240 Min



Ingredientes

Agua: 480 c.c.

Harina 000: 1 kg

Mantequilla: 200 Gramos

Azucar: 120 Gramos

Levadura: 50 Gramos

Sal: 20 Gramos

Empaste

Mantequilla: 600 kg

Relleno

Azucar rubia: 50 Gramos

Bastones de chocolate: c/n A gusto

Manzanas verdes: 500 Gramos

Mantequilla: 40 Gramos

Preparación de la Receta

Masa

- Trabajar con gancho amasador *harina*, sal, azúcar, *levadura*, *mantequilla* y agua hasta formar una masa lisa.
- Dejar descansar una noche en la nevera
- Trabajar los 600 g de *mantequilla* hasta que quede de una consistencia blanda.
- Colocar el empaste en el centro del amasijo estirado de manera rectangular
- Plegar los bordes y encerrar la *mantequilla*.
- Dar una vuelta simple y una doble dejando en nevera 1 hora entre vueltas.
- Dejar en frío.

Relleno

- Cocinar las manzanas en cubos junto con la *mantequilla* en una olla hasta que se tornen transparentes, agregar azúcar rubia y seguir cocinando hasta caramelizar.
- Reservar en la nevera.

Armado

- Estirar la masa de 3 mm de espesor y 30 cm de largo, cortar bandas de 15 cm de alto por 8 cm de ancho
- En un extremo colocar un bastón de **chocolate** y arrollar hasta cubrirlo
- Con la ayuda de una manga colocar un bastón de relleno de *manzana*
- Arrollar por completo y dejar levar 2 horas.
- Cocinar 18 minutos al principio a 200° y a mitad de cocción bajar la temperatura a 160°.
- Al retirar del horno dejar enfriar sobre una rejilla.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-de-chocolate-y-manzanas>