elGourmet

Pan de especias

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Miel: 640 Gramos
Harina 0000: 540 Gramos
Cinco especias: 5 Gramos
Nuez Moscada: 1 Pizca
Manteca: 300 Gramos
Leche: 300 Gramos
Sal: 10 Gramos
Canela: 15 Gramos
Ralladura de naranja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Derretir en una olla la *manteca* hasta punto noisette (color marrón sin que se queme y aroma a avellanas)
- Mezclar en un bowl miel, leche y homogeneizar con batidor.
- Mezclar *harina*, sal, cinco **especias**, canela molida, nuez moscada molida y tamizarlos sobre el bowl con la miel.
- Mezclar hasta integrar.
- Añadir ralladura de *naranja* y de a poco la *manteca* noisette sin dejar de mezclar.
- Llevar a molde de pan de molde/budín con papel *manteca* engrasado en la base
- Llenar hasta ¾ partes del volumen.
- Cocinar a 160ª C por una hora.
- Desmoldar, dejar enfriar y cortar en rodajas.
- Servir tostado en sartén con *manteca* y acompañar con variedad de quesos y frutas secas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-de-especias-2