

# Pan de molde cuatro sabores

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa de cacao

**Manteca:** 25 g

**Agua:** 190 cc

**Azúcar Negra:** 20 grs.

**Levadura en polvo:** 5 g

**Harina:** 250 grs.

**Sal:** 12 g

**Cacao Amargo:** 40 grs.

### Masa de espinaca

**Manteca:** 25 g

**Pimienta:** 5 g

**Sal:** 10 g

**Levadura en polvo:** 5 g

**Harina:** 250 grs.

**Espinacas blanqueadas:** 150 g

### Masa de remolacha

**Manteca:** 25 g

**Jugo de remolachas:** 150 cc

**Pulpa de remolacha:** 60 g

**Levadura en polvo:** 5 g

**Harina:** 250 grs.

**Sal:** 10 g

### Masa de zanahoria

**Manteca:** 25 g

**Harina:** 250 grs.

**Jugo de zanahorias:** 120 cc

**Sal:** 10 g

**Levadura en polvo:** 5 g

# Preparación de la Receta

## Masa de espinaca

- Coloque en una batidora todos los ingredientes y mezcle hasta formar una masa lisa.
- Agregue agua de ser necesario.
- Termine de amasar en la mesada con las manos.
- Cubra con film y deje descansar.

## Masa de zanahoria

- Coloque en un bowl todos los ingredientes de la masa y mezcle con un cornet.
- Vierta la preparación sobre la mesada y termine de integrar con las manos. Cubra con film y deje descansar unos minutos.

## Masa de remolacha

- Coloque todos los ingredientes en una batidora y mezcle hasta formar una masa lisa.
- Retire de la batidora y termine de amasar con las manos.
- Cubra con film y deje descansar por unos minutos.

## Masa de cacao

- Coloque en un bowl todos los ingredientes, integre con ayuda de un cornet.
- Vierta la masa sobre la mesada y termine de amasar con las manos.
- Cubra con film y deje descansar por unos minutos.

## Armado

- Estire las masas por separado.
- Pincele la masa de cacao con *huevo*, coloque encima la masa de *zanahoria*, pinte con *huevo* y enrolle.
- Repita los mismos pasos con la masa de *espinaca* y la de *remolacha*.
- Coloque en la base de un molde de pan enmantecado las masas.
- Pincele con *huevo* para que se unan
- Presione bien para que no quede aire
- Deje que leve hasta cubrir la  $\frac{3}{4}$  parte del molde.
- Cocine en el horno a una temperatura de 200°C durante 30 minutos aproximadamente.

## Presentación

- Corte el pan en rebanadas y acompañe con rellenos a gusto.