

# Pan Dulce alemán



## Ingredientes

### Amasijo

**Almendras:** 200 Gramos

**Cascaritas de naranja:** 50 Gramos

**Huevos:** 2 Unidades

**Harina:** 500 Gramos

**Mantequilla:** 200 Gramos

**Nueces:** 100 Gramos

**Sal:** 1/2 cda

**Azucar:** 150 Gramos

**Coñac:** 3 cdts

**Extracto de vainilla:** 1 cda

**Limón para su ralladura:** 1 unidad

**Naranja para su ralladura:** 1 unidad

**Pasas de Uva:** 100 Gramos

### Armado

**Azucar impalpable:** c/n

### Fermento

**Azucar:** 1 cda

**Levadura:** 40 Gramos

**Harina:** 1 cda

**Leche tibia:** 1/2 Taza

## Preparación de la Receta

- Diluir la *levadura* en la leche con un batidor.
- Agregar azúcar y *harina* y batir hasta que se formen globitos.
- Tapar con film y dejar espumar durante 10 minutos aproximadamente.
- Colocar en un bol la *harina* tamizada con la sal, hacer un hueco y colocar en el centro, el azúcar, los huevos, la ralladura y el fermento anterior.
- Revolver del centro hacia los costados integrando la *harina* de a poco.

- Terminar con la *mantequilla* a temperatura ambiente, amasar y dejar descansar tapado hasta que duplique su volumen.
- Picar groseramente las frutas secas.
- Desgasificar la masa sobre la mesada, incorporar la fruta seca y amasar hasta que esté integrada.
- Dejar descansar unos minutos sobre la mesada, tapada con un lienzo.
- Dividir la masa en dos, dar la forma a los stollen, colocar en placa apenas engrasada con *mantequilla*.
- Pintar con *mantequilla* y dejar *leudar* nuevamente.
- Precalentar el horno a 160° C.
- Pintar nuevamente con *mantequilla* derretida la masa leudada y llevar al horno durante 40 minutos aproximadamente. Al cabo de los 30 minutos, pintar nuevamente con *mantequilla* derretida y repetir la operación al salir del horno.
- Espolvorear con azúcar impalpable.
- Dejar enfriar y envolver.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pan-dulce-aleman>