Pan dulce clásico



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Esponja de dos fases

Agua: 200 cc
Harina 0000: 300 g
Levadura: 65 grs.

Masa

Huevos: 120 grs.
Azucar: 240 grs.
Licor de naranja: 50 cc
Manteca: 250 g
Glucosa: 40 grs.
Yemas: 120 g
Harina: 650 grs.
Levadura: 35 grs.
Limón ralladura: 1 Unidad
Agua: Cantidad necesaria
Miel: 60 grs.

Relleno

Cerezas: A gusto
Almendras: 150 g
Nueces: 150 g
Pasas de Uva: 150 grs.
Frutas abrillantadas: 250 g
Anís: 10 g
Castañas de caju: 150 g

Varios

Baño azucarado: Cantidad necesaria
Mermelada de damascos: Cantidad necesaria
Huevo diluido en agua: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Esponja 1° fase

- En la mesa de trabajo forme una corona con la mitad de *harina*, en el centro agregue la *levadura* desgranada y la mitad del agua templada.
- Con la ayuda de los dedos desarme la *levadura* y mezcle con el agua.
- Finalmente integre la *harina* desde adentro hacia afuera.
- Amase con la técnica del cortado cuatro veces.
- Aceite el interior de una bolsa plástica e introduzca el bollo.
- Elimine el aire de la bolsa, cierre y lleve a un bowl con agua tibia (36° C) hasta que doble su volumen.

Esponja 2° fase

- Haga una corona con el resto de *harina* coloque en el centro la 1° esponja, agregue el resto de agua e integre muy bien todos los ingredientes.
- Abolle sin amasar y lleve a una bolsa previamente aceitada.
- Cierre eliminando todo el aire.
- Lleve a un bowl con agua templada (36° C) para que doble su volumen.

Masa

- En la mesa de trabajo realice una corona con la *harina*.

- En su interior incorpore el resto de los ingredientes en el siguiente orden

- El aúzcar, la esencia de vainilla, la cáscara de *limón* rallada, el *licor*, la miel, la glucosa, las yemas y los huevos.
- Aparte, en un costado agregue la *levadura* separada de los ingredientes con una barrera de *harina*
- Deslíe con un poco de agua.
- Desintegre el resto de los ingredientes a medida que los va uniendo con parte de la *harina*
- Añada la esponja de dos fases ya fermentada y continúe incorporando el resto de *harina*.
- Amase con la técnica del cortado 4 veces hasta formar un bollo de masa lisa, suave y elástica.
- Agregue la *manteca* en pomada, integre bien con la técnica del cortado.
- Bolle y coloque dentro de una bolsa plástica
- Cierre eliminando todo el aire y coloque dentro de un bowl con agua templada (36° C) hasta que doble su volumen.
- Una vez levada la masa aplaste con los puños hasta formar un rectángulo grande.
- Esparza en toda la superficie las pasas de uva, las almendras, las frutas abrillantadas picadas, las cerezas cortadas al medio , las nueces y el anís.
- Con las palmas de la mano presione las frutas sobre la masa.
- Desde un extremo comience a enrollar como si fuera un pionono.
- Gire la masa y aplaste con los puños, y enrolle nuevamente en otra dirección.

- Vuelva a girar la masa y presione con los puños.
- Enrolle una vez más y vuelva a estirar la masa hasta obtener un rectángulo y realice una vuelta simple
- Apalste y realice una segunda vuelta simple.
- Corte porciones de 150 g para panes pequeños y bollos de 750 g para panes grandes.
- Bolle cada porción antes de llevar a los moldes.
- Deje levar en lugar templado.
- Una vez levada pincele con *huevo* batido con agua.
- Realice un corte superficial en cruz y coloque un trozo de *manteca* en cada uno.
- Cocine en horno medio (165° C) por espacio de 35 minutos aproximadamente para los panes grandes y 20 minutos para los pequeños.
- Una vez cocidos pincele con mermelada de damascos y decore con almendras, cerezas y castañas de *cajú* picadas groseramente.
- Cubra con un baño azucarado.
- Envuelva en papel celofán y consuma 24 horas después.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-dulce-clasico