# Pan dulce de frutas



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Fermento previo

**Harina**: 250 grs.
**Huevos**: 2 Unidades
**Levadura en polvo**: 10 g

### Masa

**Azucar rubia**: 3/4 Taza
**Manteca blanda**: 50 grs.
**Harina**: 250 grs.
**Huevo para pintar**: 1 Unidad
**Agua**: 1/4 Taza
**Jengibre rallado**: 1 cda.
**Miel**: 1 cda.
**Sal**: Una pizca
**Vermouth rojo**: 2 cdas.
**Ralladura de lima**: 1 Unidad
**Leche**: 1/4 Taza

### Relleno

**Jengibre rallado**: 1 cdita.
**Dátiles**: 100 g
**Pistachos tostados**: 70 g
**Manzanas caramelizadas**: 2 Unidades
**Cerezas al marraschino**: 100 g
**Almendras Tostadas**: 70 g

## Preparación de la Receta

### Fermento previo

- Mezcle en un recipiente los huevos junto con la *levadura*, luego añada la *harina* previamente tamizada, y termine de mezclar en la amasadora durante 5 minutos

- Reserve el fermento dentro de una bolsa previamente pintada con aceite y coloque dentro de un bowl con agua tibia a 30ºC hasta que la masa leve.

## Masa

- Coloque en un bowl el azúcar rubia junto con la ralladura de *limón*, mezcle y agregue la leche, la miel, el vermouth, el *jengibre*, el agua, la sal y la *harina*, integre los ingredientes luego amase con la maquina durante 10 minutos.

## Relleno

- Corte los dátiles junto con las manzanas caramelizadas en bocados.
- Mezcle en un bowl los dátiles junto con el *jengibre*, las manzanas y las cerezas.

## Armado

- Luego de amasar la masa durante 10 minutos incorpore el fermento previo, espolvoree con *harina* y siga amasando con la maquina durante 10 minutos mas
- Agregue la *manteca*, amase y por ultimo incorpore el relleno, integre bien y retire
- Deje reposar la masa tapada durante 20 minutos aproximadamente.
- Espolvoree la mesada con *harina* y tome porciones de 100g de masa, coloque luego en moldes circulares previamente enmantecados y enharinados y aplaste suavemente con las manos
- Tape y deje reposar durante 15 minutos.
- Pinte los bollos con *huevo* y espolvoree con almendras y pistachos.
- Cocine en horno a 180ºC durante 20 minutos aproximadamente
- Retire y desmolde.

## Presentación

- Corte los panes en trozos y sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/pan-dulce-de-frutas**