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