Pan dulce Genovés



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Esponja

Leche: 70 cc
Levadura: 40 grs.
Harina: 100 grs.
Azucar: 1 cda.

Masa

Cognac: 30 cc
Ralladura de limón: A gusto
Almendras: 150 g
Harina: 600 grs.
Ralladura de naranja: A gusto
Sal: Una pizca
Agua de azahar: 1 cdita.
Extracto De Malta: 1 cda.
Frutas abrillantadas: 150 g
Avellanas: 100 g
Azucar: 150 grs.
Huevos: 5 Unidades
Manteca: 200 g
Nueces: 150 g
Esencia de almendras: 1 cdita.
Pasas de Uva: 150 grs.

Varios

Fondant: grs.
Azucar impalpable:
Glacé:

Preparación de la Receta

Esponja

- En un bowl disuelva la *levadura* con la leche, agregue el azúcar y el *harina*.

- Deje reposar hasta que doble su volumen.

Masa

- En la mesa de trabajo coloque el *harina* tamizada con la sal en forma de corona
- En el centro agregue las ralladuras de *naranja* y de *limón*, el extracto de *malta*, la escencia de vainilla, y almendras, el cognac y el agua de azahar.
- Incorpore los huevos, el azúcar, la esponja y la *manteca* pomada.
- Tome la masa hasta integrar todos los ingredientes.
- Forme un bollo y deje levar cubierto con un lienzo.
- Desgasifique sobre la mesada enharinada y estire con las manos.
- Pique groseramente las frutas secas y abrillantadas y mezcle en un bowl.
- Coloque las frutas en el centro de la masa y enrosque.
- Termine amasando para que queden las frutas bien repartidas.
- Forme los panes y deje levar nuevamente en los moldes para pan dulce.
- Corte la superficie en forma de cruz o triángulo, pinte con *huevo* y cocine en el horno a 200° C los primeros 10 minutos y luego baje la temperatura.
- Termine de cocinar durante 40 a 60 minutos aproximadamente
- Retire del horno y deje enfriar, espolvoree con azúcar impalpable, glacé o con un *fondant*.

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