

Pan Dulce Milanés

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Esponja

Levadura: 40 grs.

Harina: 3 cdas.

Leche: 1/2 Taza

Azucar: 1 cda.

Masa

Ralladura de limón: 1 Unidad

Harina: 600 grs.

Esencia De Vainilla: 1 cdas.

Manteca pomada: 200 grs.

Melaza: 2 cdas.

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Esponja reservada:

Azucar: 150 grs.

Huevos: 5 Unidades

Agua de azahar: 1 cdas.

Sal: Una pizca

Extracto De Malta: 1 cda.

Esencia de almendras: Cantidad necesaria

Relleno

Pistachos: 150 grs.

Frutas abrillantadas: 150 g

Pasas de uva rubia s/semilla: 70 g

Avellanas tostadas: 150 grs.

Castañas de caju: 150 g

Harina: 2 cdas.

Almendras: 150 grs.

Nueces: 150 g

Pasas de uva corinto sin semilla: 70 g

Cognac: 1 Medida

Varios

Glasé Real: Cantidad necesaria

Piñones: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Esponja

- Disuelva la *levadura* junto con el azúcar y la leche
- Incorpore la *harina* e integre bien
- Tape con un repasador, coloque en un lugar cálido y deje levar durante 30 minutos hasta formar la esponja.

Masa

- Coloque sobre la mesada la *harina* con la sal en forma de corona
- Agregue la *mantequilla*, los huevos, el azúcar, las ralladuras de *limón* y *naranja*, la esponja, el extracto de *malta*, la esencia de vainilla, el agua de azahar y la esencia de almendras
- Integre los ingredientes y luego amase enérgicamente hasta lograr una masa suave y elástica
- Haga un bollo, colóquela en un bowl, tápela y deje levar hasta que doble su volumen.
- Luego de dejar levar estire el bollo solo con las manos y añada la melaza.
- Vuelva a amasar para desgaseificar, nuevamente haga un bollo y deje levar durante 1 ½ hora

Relleno

- Hidrate las pasas rubias y negras en cognac.
- Pique las frutas brillantes y las secas groseramente.
- Coloque las pasas ya hidratadas en un bowl junto con el resto de las frutas picadas, incorpore dos cucharadas de *harina* y mezcle.

Armado

- Espolvoree la mesada con *harina* y estire con las manos la masa ya levada, añada las frutas y amase para repartirlas bien.
- Divida en pequeños bollos para hacer panes individuales o en dos de tamaño igual.
- Coloque dentro del molde y deje levar en un lugar templado, aproximadamente 3 a 4 horas.
- Corte la superficie con forma de cruz, pinte con *huevo* y cocine en horno a 175° C, de 40-60 minutos si son grandes o 25-30 si son pequeños, dependiendo del tamaño de los panes.
- Retire del horno cuando están dorados y deje enfriar.

Presentación

- Bañe con glase real y adorne con piñones.

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