

# Pan Dulce Orgánico

Tiempo de preparación: 180 Min



## Ingredientes

**Agua de azahar:** 5 c.c.

**Avellanas:** 100 Gramos

**Castañas de caju:** 100 Gramos

**Escencia de vainilla:** 20 c.c.

**Fruta confitada:** 100 Gramos

**Leche:** 300 c.c.

**Limón para su ralladura:** 1 unidad

**Miel:** 20 Gramos

**Pasas de Uva:** 100 Gramos

**Polish:** 300 Gramos

**Almendras:** 100 Gramos

**Azúcar integral:** 200 Gramos

**Huevos:** 3 Unidades

**Esencia de pan dulce:** 5 c.c.

**Harina 0000 orgánica:** 750 Gramos

**Levadura seca:** 5 Gramos

**Manteca:** 200 Gramos

**Nueces:** 100 Gramos

**Pistachos:** 100 Gramos

**Sal:** 5 Gramos

## Armado

**Frutas secas:** c/n

**Glasé de azúcar impalpable y jugo de cítricos:** c/n

**Cerezas confitadas:** 5 Unidades

**Frutas confitadas:** c/n

**Higos confitados:** 2 Unidades

**Miel:** 50 Gramos

## Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar leche y azúcar integral hasta disolver.
- Agregar esencia de pan dulce, agua de azahar, huevos, esencia de vainilla, ralladura de *limón*, miel y unir.
- Añadir polish ((hecho con 200 cc de agua, 200 gramos de *harina* y 2 gramos de levadura) y revolver hasta integrar.
- Llevar la preparación a una batidora con gancho amasador y trabajar a velocidad baja.
- Ir agregando de a poco *harina*, sal y *levadura* seca (tamizado) y amasar hasta unificar todo sin grumos.

- Añadir la *manteca* en cubos y seguir trabajando a baja velocidad hasta homogeneizar.
- Incorporar por último pasas de uva, almendras picadas, pistachos, nueces, castañas de *cajú*, fruta confitada y seguir amasando hasta incorporar la fruta seca.
- Volcar la masa en un bowl y dejar levar tapada por 1 hora.
- Llevar la masa a la mesada enharinada y cortar los bollos del tamaño de los moldes.
- Una vez colocados los bollos en los moldes previamente aceitados, taparlos con film y dejar levar hasta duplicar (1 hora).
- Pintar la superficie con *huevo* batido y cocinar en horno a 170° C por 45 minutos.

## Armado

- Dejar enfriar, desmoldar y bañar con el glasé.
- Decorar con abundante fruta seca, fruta confitada, cerezas confitadas e higos en *almíbar*.
- Terminar con un poco de miel para dar brillo.

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