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
Poolish: 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 poolish ((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