Pan Dulce por Juan Manuel Herrera



Tiempo de preparación: 240 Min

Ingredientes

Amasijo

Azucar: 300 grs
Esencia De Vainilla: c/n
Extracto De Malta: 30 Gramos
Leche: 150 c.c.
Limón para su ralladura: 1 unidad
Sal fina: 15 Gramos
Huevos: 6 Unidades
Esencia de pan dulce: c/n
Harina 0000: 700 Gramos
Levadura fresca: 60 Gramos
Manteca: 300 Gramos

Decoración

Cerezas glaseadas: c/n
Frutas secas: c/n
Mermelada de naranja: 75 Gramos
Frutas abrillantada: c/n

Esponja

Agua: 200 c.c.
Harina 0000: 300 Gramos
Miel: 30 c.c.
Levadura fresca: 25 Gramos

Frutas

Almendras Tostadas: 200 Gramos
Cerezas glaseadas: 200 Gramos
Nueces: 150 Gramos
Ron o Coñac: c/n
Frutillas abrillantadas: 500 Gramos
Pasas de Uva: 150 Gramos

Preparación de la Receta

Esponja

- Mezclar los ingredientes y amasar hasta tomar la *harina*.
- Dejar fermentar a temperatura ambiente por 2 horas o en heladera por una noche.

Amasijo

- En batidora con gancho amasador trabajar huevos, leche, azúcar, la esponja, extracto de *malta*, esencia de pan dulce, esencia de vainilla, ralladura de *limón*, *harina* por 3 minutos.
- Añadir sal y seguir amasando hasta formar la masa.
- Incorporar la *levadura*, *manteca* a temperatura ambiente y seguir trabajando hasta integrar todo, llevar a un bowl y dejar descansar tapada por 2 horas.
- Retirar del bowl, desgasificar, estirar con las manos y colocar en el centro las frutas (cerezas, fruta seca y fruta remojada).
- Amasar hasta incorporar las frutas y armar un bollo.

Fruta

- Remojar frutas abrillantadas con *ron* por una noche

Armado

- Cortar bollos de 1 kilo y de 500 gramos y llevar a los moldes correspondientes.
- Dejar levar hasta que la masa llegue a 2 cm del borde superior del molde.
- Llevar a horno a 170° C el molde de 1 kilo por 55 minutos y el de 500 gramos por 35 minutos.
- Dejar enfriar y mezclar en un bowl fruta seca, fruta abrillantada, cerezas glaseadas y mermelada de *naranja* y colocar por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-dulce-por-juan-manuel-herrera