Pan Dulce Tradicional



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Armado

Clara de huevo: c/n
Frutos secos: 800 g
Almibar: c/n

Masa

Miel: 1 Cucharada
Azucar: 100 g
Agua: 75 cc
Esencia De Limòn: c/n
Extracto De Malta: 1 Cucharada
Sal: 5 g
Levadura fresca: 15 g
Harina 0000: 350 g
Huevos: 2 u
Esencia De Vainilla: c/n
Esencia de pan dulce: c/n
Leche: 50 g
Harina: 150 g
Levadura fresca: 45 g

Relleno

Higos: 200 g
Frutas Glaseadas: 200 g
Cerezas glaseadas: 200 g
Almendras Tostadas: 200 g
Nueces: 200 g
Pasas de Uva: 200 g
Castañas de cajú tostadas: 200 g

Preparación de la Receta

Masa previa

- Trabajar con gancho *harina*, agua, miel, *levadura* fresca y amasar hasta obtener un bollo tipo pan.
- Dejar levar hasta que duplique.

Masa

- Trabajar en batidora con el gancho la masa previa levada en 5 trozos, *harina* 0000, azúcar, sal, huevos, extracto de *malta*, *levadura* fresca y leche.
- Mezclar en un recipiente esencia de vainilla, de *limón* y de pan dulce y agregar al amasado hasta integrar.
- Añadir *manteca* a temperatura ambiente en cubos y seguir amasando hasta incorporar y lograr un bollo liso.
- Espolvorear con *harina* y dejar descansar y levar hasta duplicar su volumen en bowl tapado.
- Desgasificar y aplanar con las manos.
- Acomodar encima de la masa pasas de uva rubias y negras, nueces, castañas de *cajù*, cerezas glaseadas, almendras, fruta glaseada e higos en cuartos.
- Amasar con las manos hasta integrar la fruta al bollo.
- Cortar en 4 formar bollos y dejar levar en placa de horno con papel *manteca*.

Armado

- Remojar las frutas secas en agua por 24 hs.
- Escurrir y mezclar con claras, escurrir y acomodar sobre cada bollo de pan dulce.
- Llevar a horno a 160ª C por 55 minutos (90ª c en el centro de la masa).
- Dejar enfriar y pintar con una capa fina de *almíbar.*

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