elGourmet

Pan especiado

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azucar: 400 g
Harina: 300 g
Levadura: 40 g
Harina de Centeno: 300 g
Leche: 250 g
Huevos: 250 g
Miel: 200 g

Especias

Pimienta: 7 g
Nuez Moscada: 7 g
Jengibre: 7 g
Clavo: 7 g

Preparación de la Receta

- Comenzamos precalentando el horno a 180ºC
- En primer lugar, en un bowl grande, mezclamos los huevos, el azúcar, las *especias*, y la miel.
- Por otro lado, en otro bowl, mezclamos las harinas y la *levadura*
- Agregamos los ingredientes secos al bowl principal y removemos bien
- Añadimos la leche y vamos mezclando todo con movimientos envolventes.
- Vertemos la mezcla en un molde enmantecado y horneamos 30 minutos a 180ºC.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-especiado-3