

Pan giallo (Pan amarillo)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Glaseado

Azucar: 20 grs.

Claros de huevo: 2 Unidades

Harina 0000: 30 g

Sal: Una pizca

Cacao Amargo: 10 grs.

Masa de pan

Agua tibia: 250 cc

Levadura: 25 grs.

Harina 0000: 500 g

Sal: Una pizca

Relleno

Piñones: 25 g

Pasas de uva rubia: 125 g

Avellanas: 25 g

Almendras: 25 g

Huevo: 1 Unidad

Higos secos: 50 g

Sal: Una pizca

Nueces: 25 g

Cacao Amargo: 8 grs.

Chocolate cobertura: 50 g

Canela En Polvo: A gusto

Nuez Moscada: A gusto

Clavo de olor en polvo: Una pizca

Cedrón o fruta abrillantada: 50 g

Ron: 50 cc

Miel: 50 grs.

Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Masa de pan

- Disuelva la *levadura* con un poco de agua tibia y deje fermentar.
- En un bowl disponga la *harina* y mezcle con la sal.
- Forme un hueco en el centro y coloque la *levadura*.
- Comience a mezclar del centro hacia los bordes agregando agua tibia poco a poco hasta unir los ingredientes.
- Amase sobre la mesada enharinada hasta formar un bollo de masa lisa.
- Cubra con un lienzo y deje reposar hasta que duplique su volumen.

Relleno

- Remoje las pasas de uva durante 15 minutos en agua fría y luego escurra bien.
- Pique el cedrón o la fruta brillantada y los higos.
- Pele las nueces, las avellanas y las almendras.
- Pique el *chocolate*, disponga en bowl, derrita sobre baño María y luego agregue la miel.
- En un bowl coloque la sal, las *especias*, el cacao, la fruta seca, los higos, la fruta brillantada, el *huevo*, las pasas de uva, el *ron* y la miel con el *chocolate*.
- Mezcle agregando *harina* poco a poco hasta formar una pasta maleable y deje descansar durante 1 hora en la heladera.

Glaseado

- En un bowl bata las claras con la sal y el azúcar hasta alcanzar el punto nieve.
- Agregue el cacao, la *harina* y continúe batiendo hasta formar una pasta homogénea.

Armado

- Estire la masa hasta alcanzar 4 mm de espesor y luego corte discos de 10 cm de diámetro.
- Divida el relleno en porciones del tamaño de una pelota de golf y distribuya en los discos de masa.
- Envuelva el relleno con la masa y selle los bordes.
- Acomode en una placa y cocine en el horno precalentado a 180° C hasta que se dore la masa.
- Deje bajar la temperatura y bañe con el glaseado.

Presentación

- Sirva los panes en una fuente.

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