Pan Libro de Canela



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Masa

Azucar: 50 Gramos
Harina 0000: 300 Gramos
Levadura seca: 7 Gramos
Naranja para su ralladura: 2 Unidades
Huevos: 2 Unidades
Leche: 60 c.c.
Manteca: 50 Gramos
Sal: 1/2 cdta

Relleno

Azúcar orgánico: 250 Gramos
Peras: 2 Unidades
Semillas de Girasol: 25 Gramos
Canela molida: 2 cdas
Mantequilla: 120 Gramos
Semillas De Calabaza: 25 Gramos

Preparación de la Receta

Masa

- Trabajar en batidora con gancho *harina*, azúcar, *levadura* y leche hasta integrar.
- Agregar huevos, ralladura de 2 naranjas, sal y seguir amasando hasta tomar la masa.
- Incorporar la *mantequilla* y amasar hasta que quede lisa y tersa.
- Dejar reposar en lugar tibio hasta que duplique su volumen.

Relleno

- Agregar sobre una sartén con azúcar orgánica hasta hacer caramelo rubio.

- Agregar *mantequilla* y peras en láminas de 5 mm, cocinar 3 minutos hasta caramelizar por ambos lados
- Mezclar *mantequilla* pomada con azúcar y canela hasta integrar bien y reservar.

Armado

- Desgasificar y estirar con palote formando un rectángulo de 30 x 40 cm.
- Untar la masa con la *mantequilla* de canela, repartir las semillas y ubicar las peras por encima.
- Cortar bandas del ancho del molde, en este caso de 8 cm por 30 cm.
- Cortar cuadrados y apilar poniendo las láminas de peras.
- Disponer en un molde alargado de budín, muy engrasado con *mantequilla*
- Poner las bandas verticales y dejar fermentar al doble.
- Hornear a 180° C por 35 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-libro-de-canela