

# Pan multifrutal especial

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Amasijo

**Leche:** 100 cc

**Ralladura de limón:** 1 Unidad

**Almendras:** 100 g

**Sal:** 5 g

**Levadura:** 10 grs.

**Castañas de caju:** 200 g

**Miel:** 10 grs.

**Harina 0000:** 250 g

**Manteca:** 130 g

**Avellanas:** 100 g

**Azucar:** 160 grs.

**Licor de naranja:** 15 cc

**Esencia De Vainilla:** A gusto

**Vermouth:** 25 cc

**Ralladura de naranja:** 1 Unidad

**Pasas de Uva:** 100 grs.

### Esponja

**Huevos:** 120 grs.

**Agua:** 30 cc

**Harina:** 250 grs.

**Levadura:** 25 grs.

## Preparación de la Receta

### Esponja

- En un bowl disponga el agua, los huevos, la *levadura*, la *harina* y mezcle hasta unir los ingredientes.
- Disponga dentro de una bolsa , cierre la misma y sumerja en un recipiente con agua a 36° C.
- Deje fermentar al doble de su volumen.

### Amasijo

- En un bowl disponga la leche, la esencia de vainilla, el vermouth, el *licor de naranja*, la *levadura*, el azúcar, la miel, la ralladura de *limón*, de *naranja*, la sal y la *harina*.
- Trabaje en la batidora eléctrica hasta unir los ingredientes.
- Incorpore la esponja poco a poco y continúe mezclando.
- Añada la *manteca* pomada y termine de mezclar hasta que se integre bien
- Baje la velocidad de la batidora, agregue un poco de *harina* y termine de mezclar hasta obtener una masa lisa y suave.
- Tueste las almendras, castañas y avellanas en el horno precalentado a 180° C y disponga en un bowl.
- Vuelque la masa sobre la mesada, agregue las frutas y mezcle hasta que se distribuyan bien.
- Corte la masa en trozos, forme los bollos del peso deseado y deje descansar durante 5 minutos
- Bóllelos nuevamente y colóquelos en moldes para budín.
- Deje *leudar* hasta apenas pase el borde de molde y pinte con *huevo* batido.
- Cocine en el horno precalentado a 180°C durante 30 a 35 minutos aproximadamente.
- Si lo desea sumerja en *almíbar* tibio, cubra con *fondant* y deje reposar 24 horas en la heladera antes de consumirlo.

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