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 36º 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 180º 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