

Panes de masa brioche rellenos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Manteca pomada: 1 Taza

Huevos: 3 Unidades

Azucar: 1/2 Taza

Levadura: 2 cda.

Harina: 4 Tazas

Agua: 1/2 Taza

Sal: 1 Una pizca

Relleno dulce

Pasas de uva rubia: 50 g

Damascos secos: 50 g

Manteca: 2 cdas.

Avellanas tostadas: 50 grs.

Ciruelas secas: 50 g

Azucar: 2 cdas.

Canela En Polvo: 1 cda.

Relleno salado

Aceitunas verdes descarozadas: 50 g

Azucar de caña: 2 cdas.

Panceta: 50 g

Lomito ahumado: 200 g

Pasas de uva negras: 50 g

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en el bowl de la procesadora la *harina* junto con el azúcar, agua, los huevos y la *levadura*, coloque el accesorio gancho y comience a amasar a velocidad mínima, agregue

mas agua de ser necesario y suba la velocidad

- Una vez unidos los ingredientes sazone con sal, siga amasando y por ultimo incorpore la *manteca* pomada, amase hasta lograr una masa homogénea, terminada el amasado envuelva la masa en papel film y reserve en la heladera durante 5 horas.

Relleno dulce

- Pique groseramente las ciruelas y los damascos.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee las ciruelas junto con los damascos, las pasas de uva y las avellanas, perfume con canela en polvo y espolvoree con azúcar, mezcle y cocine durante unos minutos, luego retire del fuego y reserve.

Armado

- Para el armado de los panes

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa retírela de la heladera, divídala en dos partes iguales y estire con un palo de amasar dando forma rectangular hasta lograr un espesor fino, tome una de los rectángulos de masa y extienda el relleno dulce dejando los bordes libres y enrolle, luego una los extremos formando una rosca
- Acomódela sobre una placa previamente enmantecada y pincele con *huevo* batido, deje reposar en un lugar calido durante 30 minutos.
- Sobre el rectángulo restante de masa, coloque sobre uno de los bordes una hilera de aceitunas, enrolle con una vuelta, luego extienda sobre el resto de masa las *fetas* de lomito ahumado y *panceta*, por ultimo espolvoree con azúcar de caña y pasas de uva, enrolle y pinche con un *palillo*
- Acomode sobre una placa previamente enmantecada y deje reposar en un lugar calido durante 30 minutos
- Cocine ambos panes en un horno precalentado a 180°C durante 30 minutos aproximadamente.

Presentación

- Espolvoree con azúcar impalpable la rosca con relleno dulce y preséntela sobre una fuente.
- Presente el pan con relleno salado sobre una tabla y córtelo en rodajas

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/panes-de-masa-brioche-rellenos>