Pan Frutto



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Masa

Azucar: 150 Gramos
Esencia de naranja: c/n A gusto
Huevos: 300 Gramos
Levadura fresca: 20 Gramos
Poolish: 125 Gramos
Esencia De Limòn: c/n A gusto
Harina: 500 Gramos
Esencia De Vainilla: c/n A gusto
Mantequilla: 150 Gramos
Sal: 10 Gramos

Relleno y Cubierta

Azucar: 1 kg
Harina: 50 Gramos
Nueces: 300 Gramos
Clara de huevo: 250 Gramos
Esencia De Vainilla: c/n A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- Colocar el poolish en una batidora y mezclar lentamente con la *harina*, los huevos, la *levadura* restante, sal (siempre alejada de la *levadura*), azúcar y las esencias de *limón*, *naranja* y vainilla
- Por último la *manteca* pomada.
- Colocar la masa en una mesa enharinada y hacer un bollo.
- Dejar descansar en una placa.

Relleno y Cubierta

- Mezclar en un bowl las nueces picadas, la *harina*, azúcar con las claras de *huevo*

- Agregar esencia de vainilla
- Unir con la ayuda de una espátula.
- Estirar la masa con la ayuda de un palote y rellenar con la mezcla
- Hacer un rollo y cortar
- Colocar de a 3 bollos en una budinera o 6 en una placa para horno sobre papel *manteca*
- Dejar *leudar*.
- Colocar el relleno sobrante sobre la mezcla ya descansada y llevar a un horno a 170° por 20 a 25 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panfrutto