Panqué de naranja fermentado

Ingredientes

Ingredientes líquidos

Mantequilla derretida: 240 Gramos

Ingredientes para engrasar

Papel encerado:
Mantequilla:

Ingredientes para masa

Jugo de Naranja: 100 Centímetros cúbicos
Romero: 1 Rama
Huevo: 5 Unidades
Yogur: 50 Gramos
Masa madre: 100 Gramos
Harina blanca de trigo: 290 Gramos

Ingredientes secos

Azúcar glass: 260 Gramos
Polvo para hornear: 1 Cucharadita
Sal: 1 Cucharadita

Preparación de la Receta

Para preparar la masa

- Infusionar el *jugo* de **naranja** con una rama de *romero*, una noche antes

- Disolver lo más posible la *semilla* de masa madre recién activada en el *jugo* de *naranja* con *yogur*
- Incorporar los huevos y batir con el globo.
- Agregar la *harina* hasta tener un “batido”
- Dejarlo fermentar por 2 horas a temperatura ambiente y toda la noche en refrigeración.
- Al día siguiente, integrar los ingredientes secos y la *mantequilla* líquida con la masa líquida y mezclar con el globo.
- Precalentar el horno a 300 F (150 C)Engrasar un molde de panque con *mantequilla* y forrar con papel encerado
- Verter la mezcla con la masa
- Hornear en convección durante 45 minutos o hasta que el *palillo* de madera salga limpio.
- Dejar enfriar y desmoldar
- 50%">

Tiempo de preparación

- 20 minutos
- 50%">
- 50%">

Tiempo de reposo

- 10 a 18 horas
- 50%">

Tiempo de horneado

- 45 a 60 minutos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panque-de-naranja-fermentado