

Rollo de Pan con Crema de Avellanas

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Pan

Azúcar: 40 grs

Harina: 500 Gramos

Levadura fresca: 15 Gramos

Sal: 10 Gramos

Huevos: 2 Unidades

LECHE ENTERA: 250 Gramos

Manteca: 60 Gramos

Relleno

Chips de Chocolate: 80 Gramos

Crema de chocolate con avellana: 750 Gramos

Preparación de la Receta

Pan

- En batidora con gancho amasador trabajar *harina*, huevos, *manteca*, leche, *levadura*, azúcar hasta que la masa comience a formarse.
- Agregar la sal y añadir la sal.
- Seguir amasando hasta formar un bollo (8 minutos)
- Terminar de amasar con las manos hasta formar una masa lisa.
- Dejar descansar en un bowl por 60 minutos.
- Estirar la masa con palote sobre superficie enharinada hasta obtener un rectángulo de 1 cm de espesor.
- Untar con la **crema** de avellanas dejando 1 cm de borde y agregar chips de *chocolate*.
- Enrollar apretando los pliegues y pintar el borde con agua para unir el cierre.
- Descartar las puntas y cortar en 8 .
- Colocar en molde de tubo central con el relleno para arriba y dejar levar hasta duplicar el volumen (1 hora)

- Cocinar a 180° C por 30 minutos.
- Servir con *chocolate* caliente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rollo-de-pan-con-crema-de-avellanas>