# Pan dulce de naranja

**Dificultad:**

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 45min
Tiempo total: 1hrs. 20min , Número de porciones: **6**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** https://srecetas.es/pan-dulce-de-naranja

## Preparación

Mezclar los ingredientes del fermento y dejar reposar tapados en un bol hasta que empiecen a salir burbujas. En un bol deshacer la levadura fresca en la leche tibia, añadir el azúcar y remover un poco hasta que se disuelva. Luego, añadimos el resto de ingredientes dejando para lo último la harina y empezar el amasado. Para estas masas blandas lo mejor es usar una espátula e ir cortando la masa. La idea es conseguir una masa bien lisa y elástica. Dejar reposar en un bol tapada hasta doblar su volumen. Una vez haya levado, darle la forma deseada. Decorar a gusto y volver a dejar para su segundo levado hasta volver a doblar el volumen. Hornea a 180°C en el horno previamente caliente. Dejar enfriar por completo antes de cortar. El resultado es un bollo tierno y esponjoso como un bizcocho con un delicioso aroma a naranja y azahar perfecto para acompañar el cafe de la tarde o el desayuno.

### Tip para la receta

Se puede conservar tapado con papel de aluminio y el día siguiente esta aún mejor con textura mas similar a un bizcocho todavía.

## Ingredientes

- Para el fermento: 100 cc. Leche
- 50 gramo/s Harina
- 10 gramo/s Levadura fresca
- Para la masa: 400 gramo/s Harina
- Jugo de 1/2 Naranja
- 100 gramo/s Azúcar
- 70 gramo/s Manteca
- 100 cc. Leche tibia
- 20 gramo/s Levadura fresca
- Ralladura de 2-3 naranjas
- 2-3 cucharada/s Agua de azahar
- 1 cantidad mínima Sal

## Categorías

Un día normal, Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Económico, Rápida, Una cocinera experta, Pan y otros panificados para la casa