

Pan dulce de Navidad



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 50min

Tiempo total: 1 hrs. 20min , Número de porciones: **8**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pan-dulce-de-navidad>

Preparación

Frutas Picar groseramente las pasas, las frutas confitadas, los higos y cerezas glaseados, las nueces, las castañas de cajú y las almendras tostadas ya remojadas unas horas en el rum y escurridas. Fermento Mezclar en un bol los 300 grs. de harina junto con la miel, el cubo de levadura fresca y el agua tibia, tapar y dejar fermentar a temperatura ambiente, hasta duplicar el volumen. Masa Disolver la levadura con la mitad de la leche y el polvo de hornear con el resto. Mezclar sin batir los huevos junto con el azúcar, el extracto de malta, la sal y la esencia de vainilla. En un bol colocar el fermento, mezclar de a poco con la harina y también de a poco añadir la levadura, el el polvo de hornear y la mezcla de huevos. Amasar durante unos 20 minutos. En los últimos minutos del amasado, agregar la manteca pomada y trabajar. La masa obtenida debe ser muy lisa y sedosa. Dejar descansar en el bol tapado con papel film por 15 minutos. Incorporar las frutas a la masa e integrar de a poco, formar un bollo. Dividir la masa en bollos según el tamaño de los moldes deseados y colocarlos dentro de cada uno. Dar forma a cada pan dulce presionando

Ingredientes

- 200 grs. Pasa de uva
- 200 grs. Frutas confitadas
- 100 grs. Higos glaseados
- 150 grs. Cerezas glaseadas
- 150 grs. Nueces
- 150 grs. Castañas de cajú
- 120 grs. Almendras
- 100 cc. Rum - Ron
- 300 grs. Harina 0000
- 25 grs. de Miel
- 1 cubo Levadura
- 120 cc. Agua
- 90 grs. Levadura fresca
- 10 grs. Polvo de hornear
- 5 Huevos
- 20 grs. Extracto de malta
- 10 grs. Sal fina
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 700 grs. Harina 0000
- 200 grs. Manteca
- 200 grs. Azúcar impalpable
- Jugo de limón
- Agua

con los nudillos para llevar la masa bien a los bordes. Dejar fermentar a 30°C hasta duplicar su volumen. Cortar la superficie, dorar y hornear. Retirar, dejar enfriar. Colocar por encima el glasé hecho con el azúcar impalpable mezclado con el jugo de limón y el agua, decorar con las mismas frutas utilizadas en el relleno sin remojar.

Categorías

Navidad, Pan y otros panificados para la casa

Tip para la receta

La temperatura del horno dependerá del tamaño de las piezas, cuanto más grandes sean éstas, a menor temperatura deberá estar el horno.

