

Pan dulce sin frutas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 2hrs. 0min , Tiempo de cocción: 50min

Tiempo total: 2hrs. 50min , Número de porciones: 1

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pan-dulce-sin-frutas>

Preparación

Para el fermento, desgranar la levadura en la leche tibia, agregar el azúcar y la harina, cubrir y dejar que esponje. Poner en la batidora las yemas con el azúcar y la miel. Incorporar la leche, las ralladuras, la manteca pomada, el fermento y poco a poco la harina. Mezclar a baja velocidad hasta formar una masa tierna. Hacer el bollo, ponerlo en un bol limpio, cubrirlo y dejarlo leudar en un lugar tibio hasta que duplique su volumen. Desgasificar la masa sobre la mesada, volver a darle forma de bollo y ponerlo dentro del molde de papel enmantecado. Leudar por segunda vez. Hacer en la superficie un corte en forma de cruz, pintar con huevo y llevar a horno precalentado moderado entre 45 y 50 minutos. Para el glasé, unir todos los ingredientes, volcar sobre el pan dulce frío y decorar (si desea) con confites plateados y almendras peladas y cortadas en láminas. Disfrute! Fuente: Revista Maru

Ingredientes

- Para el fermento: 40 gramo/s Levadura fresca
- 150 cc. Leche
- 1 cucharada/s Azúcar
- 1 cucharada/s Harina
- Para la masa: 3 Yemas de huevo
- 80 gramo/s Azúcar
- 50 gramo/s Miel
- 125 cc. Leche
- 1 cucharadita/s Ralladura de limón
- 1 cucharadita/s Ralladura de naranja
- 100 gramo/s Manteca
- 500 gramo/s Harina 0000
- Para el glasé: 200 gramo/s Azúcar impalpable
- 1 Clara de huevo
- 1 cucharadita/s Jugo de limón

Categorías

Un día normal, Navidad, Año Nuevo, Todo el año, Costosa, Una cocinera experta

