

Pan dulce



Para aromatizarlo usamos una cucharilla de esencia de vainilla o de agua de azahar. También se puede aromatizar con unas gotas de licor de naranja o cerezas, ron, cointreau, amaretto o apricot..

Dedicación : 15 minutos

Cocción :
2-3 horas de reposo
20 minutos de horneado

Cantidad : 6 raciones

Ingredientes :

Para la masa:

- 500 gr harina repostería de fuerza
- 6 gr levadura en polvo de panadería
- 2 huevos
- 150 ml de leche templada
- 100 gr de mantequilla
- 120 gr de azúcar
- 12 nueces
- 120 gr de uvas pasas
- ralladura de una naranja
- 1 cucharilla esencia vainilla
- Una pizca de sal

- Para la decoración:
- 1 huevo batido

- 1 Comenzamos preparando todos los ingredientes para tenerlos a mano. Templamos la mantequilla, hacemos la ralladura de una naranja. Batimos ligeramente los huevos en un recipiente y quitamos la cáscara a las nueces y las troceamos.
- 2 En un bol echamos la harina, la levadura, el azúcar y mezclamos. Añadimos los huevos, la mantequilla, las nueces, las uvas, una pizca de sal y una cucharilla de esencia de vainilla o agua de azahar. Mezclamos bien todos los ingredientes con ayuda de una cuchara al principio y luego con las manos humedecidas en aceite. Trabajamos un poco la masa, añadimos la ralladura de naranja y amasamos un minuto más. Hacemos una bola y tapamos con un paño o un film plástico transparente, para que leve (para que suba), debe reposar de 2-3 horas en un sitio templado. Se puede calentar el horno a 50º C, apagar y dejarlo reposar en su interior.
- 3 Tras el reposo humedecemos las manos con aceite y hacemos 2 bolas. Ponemos papel de hornear (papel sulfurizado) en una bandeja y luego estiramos las bolas de masa como si fuesen barras de pan. Bañamos con huevo batido y damos un corte al lo largo en el centro.
- 4 Ponemos a calentar el horno a 180º colocando una bandeja en la base, mientras dejamos que repose la masa. Ponemos la bandeja en la mitad del horno y echamos medio vaso de agua en la bandeja inferior. Cerramos y horneamos a 180º durante 20 minutos vigilando al final para que no se nos queme.

más recetas en

Cocina en video.com