

PAN DULCE AMBROSÍA

Rendimiento: 12 panes de 100 gramos c/u.

Ingredientes:

100 gramos de agua tibia.

12 gramos de levadura seca (30 gr. Fresca).

80 gramos de mantequilla a temperatura ambiente.

3 Huevos enteros.

100 gramos de azúcar.

Una cucharadita de esencia de vainilla.

500 gramos de harina de trigo todo uso (+ harina para el amasado).

5 gramos de sal.

200 gramos de fruta confitada y/o con pasas.

Huevo batido para pintar.

Mantequilla y azúcar pulverizada para la decoración final.

Preparación:

- Preparar un fermento previo con el agua, la levadura, una cucharada de harina y una cucharada de azúcar, dejarlo reposar por 10 minutos.
- En un bol coloca la mantequilla derretida o a temperatura ambiente, los huevos enteros, el azúcar y la vainilla, revuelve bien hasta integrar todo.
- Agrega el fermento, revuélvelo en la mezcla.
- Agrega la harina poco a poco hasta integrar e ir formando una pasta pegajosa.
- Agrega la sal.
- Vuelca la pasta sobre la mesa enharinada y trabájala dándole golpes para desarrollar el gluten, las masas que contienen una proporción mayor de huevos y mantequilla se trabajan de esta manera, hasta conseguir una masa más densa que se comienza a despegar de la mesa y de las manos, ayúdase agregando un poco de harina, pero no demasiado.
- Cuando ya no se pegue de la mesa, extiende la masa de forma cuadrada y agrega las frutas y/o pasas.
- Amásala muy bien para integrar todas las frutillas, si se humedeció la masa a causa de las frutillas ayúdase espolvoreando un poco de harina y termina de amasar.
- Forma una bola con la masa y divídela en bolitas más pequeñas de 100 gramos aproximadamente cada una y abólas hasta que queden lisas en la superficie.
- Coloca cada bolita sobre una placa de hornear, separadas unas de otras.
- Déjalas crecer al doble de su volumen en un lugar cálido y sin corriente de aire.
- Píntalas con el huevo batido.
- Hornéalas en un horno precalentado a 200° C / 350° F, de 15 a 17 minutos hasta dorar.
- Sácalas del horno y píntalas con mantequilla derretida, espera a que enfríen y espolvoréalas con azúcar pulverizada por encima.