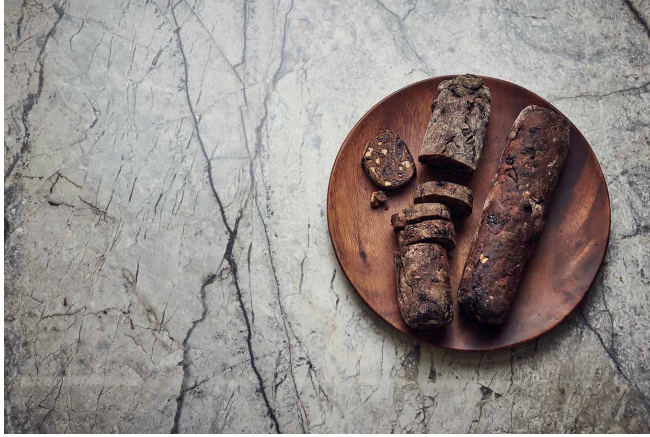




# Pan de frutas

Receta de V-ZUG AG



|                   |                                |
|-------------------|--------------------------------|
| Preparación       | 30 Min.                        |
| Tiempo de reposo  | 1 H 30 Min.                    |
| Tiempo de cocción | 55 Min.                        |
| Unidad            | 2                              |
| Aparato           | Combair V2000 a partir de 2021 |

con frutos secos y cacao

## Masa

500 g Fruta seca (por ejemplo, albaricoques, higos, ciruelas, pasas sultanas, etc.)

300 ml Vino tinto

2 Cuchara sopera Jarabe de arce

250 g Harina integral

2 Cuchara sopera Cacao en polvo

½ Cubo Levadura (aprox. 20 g)

½ Cucharadita Sal

125 g Nueces o nueves pecanas

## Moldear

Harina para moldear

## Masa

Pique los frutos secos en trozos gruesos. Llévelos a ebullición en una olla con el vino tinto y el jarabe de arce. Déjelos cocer a fuego lento durante unos 5 minutos a fuego medio. Deje que los frutos secos se enfríen.

Amase todos los ingredientes en un bol hasta conseguir una masa húmeda.

Tápela y déjela reposar durante aproximadamente 1 hora.





## Moldear

---

Divida la masa por la mitad y haga forma de panes de 6 cm de ancho en una superficie de trabajo enharinada. Coloque los panes en una bandeja de horno forrada con papel de hornear.

Déjelos reposar durante 30 minutos.

## Hornear

---

Precalente la cámara de cocción a 180 °C con calor superior/inferior húmedo.

Hornee los panes en el estante del medio durante 55 minutos.

Deje que los panes de fruta se enfríen.

## Pasos de cocción

---

**Calor superior/inferior húmedo (180 °C)**

**Espere a que termine el precalentamiento. Introduzca los alimentos.**

**Calor superior/inferior húmedo 180 °C durante 55 Min.**

## Accesorios

---

Bandeja

