



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	CombairSteamer 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

Precaliente 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

Información complementaria

Creado el

25.06.2024

