

RECETAS

# Pan dulce al mosto con pasas y Nutella®

Difícil

10 Porciones

1 h 0 Minutos



## INGREDIENTES

### PARA 10 PORCIONES

500g de harina  
250ml de jugo de uva natural  
50g de agua  
30g de manteca  
13g de levadura  
50g de azúcar  
85g de pasas  
Vino blanco dulce al gusto  
2g de licor de anís  
10g de sal  
150g de Nutella® (15g/porción)



Para preparar esta deliciosa receta, ¡20g de Nutella® por persona es suficiente!

## PROCEDIMIENTO

**1**

Poner las pasas a remojar en agua tibia por 10 minutos, escúrrelas bien y ponerlas a remojar nuevamente en vino blanco dulce; asegurar de que queden totalmente cubiertas. Formar un montón con la harina y el azúcar sobre la tabla para amasar. Combinar el jugo de uva natural, el agua, el licor de anís y la levadura de cerveza y mézclalos bien; vertir la mezcla poco a poco en el centro del montón formado con el azúcar y la harina; seguir mezclando.

**2**

Mezclar bien hasta crear una masa suave y homogénea; mezclar la manteca suavizada por partes y una vez que se haya absorbido la grasa, agregar la sal. Escurrir las pasas y agregarlas al pan; mezclarlas enérgicamente y dejar que la masa suba por 2 horas. Una vez transcurridas las dos horas, formar un pan procurando no manipular la masa demasiado para que no pierda volumen. Dejar que suba su tamaño hasta que duplique su volumen; esto tomará 5 horas por lo menos.

**3**

Barnizar la superficie con un huevo batido y hornea a 160°C (320°F) durante 35 minutos con el horno previamente caliente y con el ventilador del horno encendido.

**4**

Con un palillo, revisa si está cocido y seguir horneando si es necesario. Servir el pan en rebanadas untadas con 15g de Nutella® cada una.

## ¿Habrá fiesta? Huele a que sí. Compartí esta receta con el hashtag #recetanutella

El pan con mosto de uva es una receta de la región de Marcas en Italia. Comúnmente se elabora durante la temporada de cosecha y en la temporada de vendimia porque uno de sus ingredientes principales es el mosto de uva. Aunque claro, seguramente es muy difícil sobrevivir el resto del año sin pan dulce al mosto con pasas y Nutella®.