

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 mantequilla
- 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, ¡15g de Nutella® por persona es suficiente!

PROCEDIMIENTO

**1**

Pon las pasas a remojar en agua tibia por 10 minutos, escúrrelas bien y ponlas a remojar nuevamente en vino blanco dulce; asegúrate de que queden totalmente cubiertas. Forma un montón con la harina y el azúcar sobre la tabla para amasar. Combina el jugo de uva natural, el agua, el licor de anís y la levadura de cerveza y mézclalos bien; vierte la mezcla poco a poco en el centro del montón formado con el azúcar y la harina; sigue mezclando.

**2**

Mezcla bien hasta crear una masa suave y homogénea; mezcla la mantequilla suavizada por partes y una vez que se haya absorbido la grasa, agrega la sal. Escurre las pasas y agrégalas al pan; mézclalas enérgicamente y deja que la masa suba por 2 horas. Una vez transcurridas las dos horas, forma un pan procurando no manipular la masa demasiado para que no pierda volumen. Deja que suba su tamaño hasta que duplique su volumen; esto tomará 5 horas por lo menos.



3

Barniza 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 sigue horneando si es necesario. Sirve el pan en rebanadas untadas con 15g de Nutella® cada una.

¿Habrá fiesta? Huele a que sí. Comparte 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®**.