RECETA

Pan dulce de mosto y pasas con Nutella®

Difícil | 10 Porciones | 1 h 0 min

INGREDIENTES

PARA 10 PORCIONES

500 g de harina común

250 g de mosto

50 g de agua

30 g de mantequilla

13 g de levadura de cerveza

50 g de azúcar granulado

85 g de uvas pasas

Vino blanco dulce a gusto

2 g de licor de anís

10 g de sal

150 g de Nutella® (15 g/porción)

En esta deliciosa receta, 15 g de Nutella® por persona son suficientes para disfrutar de todo su sabor.

ELABORACIÓN

1

Remoja las uvas pasas en agua caliente durante 10 minutos, escúrrelas bien y sumérgelas en el vino dulce, asegurándote de que estén completamente cubiertas. Pon un montoncito de harina y azúcar sobre una tabla de amasar. Combina el mosto, el agua, el licor de anís y la levadura de cerveza en un bol y mézcalos bien. Incorpora gradualmente la en el centro del montón de harina y azúcar, y sigue mezclando.

2

Mézclalo todo bien para crear una masa suave y homogénea. Después, incorpora la mantequilla ablandada en pequeños trozos y, una vez absorbida la grasa, añade la sal. Escurre las pasas y añádelas al pan, mezclándolas con fuerza. Luego, deja la masa a un lado para que suba unas 2 horas. Una vez transcurrido este tiempo, dale forma de pan, tratando de no trabajar demasiado la masa para no aplastar el aire del interior. Deja reposar la masa hasta que doble su tamaño. Esto suele requerir un mínimo de 5 horas.

3 Pinta la superficie con huevo batido y hornea en un horno de aire precalentado a 160°C durante 35 minutos.

4 Pincha con un pallilo comprobar si está hecho y aumenta el tiempo de horneado si fuera necesario. Sirve el pan en rebanadas, untando cada una con 15 g de Nutella®.

¿Se está celebrando alguna fiesta? Sin duda, a eso huele. Comparte la receta con el hashtag #recetadenutella

El pan de mosto de uva es una receta de la región de las Marcas de Italia. Se prepara normalmente durante la temporada de vendimia y vinificación, ya que uno de sus ingredientes principales es el mosto de uva. De hecho, puede ser difícil pasar sin **el pan dulce de mosto y pasas con Nutella®** el resto del año.