

RECIPES

Pan de Acámbaro con Nutella®

Difícil

5 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 8 PORCIONES

Masa madre

- 3/4 tazas de harina de trigo
- 1 cda de levadura
- 1 cda de azúcar
- 300 ml de leche tibia

Masa

- 250 gr de mantequilla sin sal
- 1 taza de azúcar
- 700 gr de harina de trigo cernida
- 1 cda de levadura
- 1 cdta de sal
- 1 cda de leche en polvo
- 4 yemas de huevo
- 2 claras de huevo
- 2 cda de extracto de vainilla
- 2 cda de aceite

Para barnizar

- 2 yemas de huevo
- 2 cda de leche

EQUIPO

- Trapo de algodón
- Batidora

Charola para hornear
Cuchillo
Horno
Brocha para barnizar



To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

PREPARACIÓN

- 1** Mezclar la harina, la levadura y el azúcar de la masa madre. Agregar la leche y amasar hasta tener una mezcla uniforme. Cubrir con un trapo de algodón y dejar reposar 30 min. Batir la mantequilla de la masa con el azúcar hasta que esté cremosa.
- 2** Aparte, mezclar la harina, levadura, sal y el resto del azúcar y la leche en polvo. Una vez mezclados, agregar la masa madre, las yemas, las claras y la vainilla. Batir hasta que estén mezclados. Agregar a la mezcla, mantequilla y batir hasta que la masa tenga una consistencia elástica.
- 3** Untar en las manos aceite y amasar la mezcla por 10 minutos. Cubrir la masa con un trapo húmedo y dejar reposar por dos horas. Con el puño, sacar el aire a la masa. En una charola para hornear previamente enharinada, darle forma al pan.
- 4** Con un cuchillo, hacer pequeños cortes para hacer las rayas en la parte superior del pan. Sin cubrir, dejar reposar por 1 hora y precalentar el horno a 180°C.
- 5** Batir las yemas y la leche, con una brocha barnizar el pan. Hornear por 20 min o hasta que esté dorado. Dejar enfriar, cortar en rebanadas, untar cada rebanada de Nutella® y ¡a disfrutar!

**¿Orgullosa de tu progreso en la cocina?
¡Nosotros también!**

Comparte una foto de tu pan de Acámbaro con Nutella® con el hashtag #nutellarecipe & #nutellaAmaMexico en redes sociales. Nos encantaría ver las redes volverse un poco más dulce