

RECETA

Pan dulce al mosto con pasas y Nutella®

Difícil

10 Porciones

1 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 10 PORCIONES

- 500g de harina
- 250ml de jugo de uva natural
- 50g de agua
- 30g de mantequilla
- 13g de levadura de cerveza
- 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 una rebanada 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 durante 35 minutos con el horno previamente calentado y con el ventilador del horno encendido.



4

Con un palito de madera, 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®.