RECEITA

Pão Doce de Mosto e Passas com Nutella®

Difícil | 10 Portions | 1 h 0 min

INGREDIENTES

PARA 10 PORÇÕES

500 g de farinha sem fermento

250 g de mosto

50 g de água

30 g de manteiga

13 g de levedura de cerveja

50 g de açúcar em grão

85 g de passas

Vinho branco doce a gosto

2 g de licor de anis

10 g de sal

150 g Nutella® (15 g/fatia)

Para preparar esta deliciosa receita, 15 g de Nutella® por pessoa são suficientes para apreciar todo o seu sabor!

INSTRUÇÕES

1

Põe as passas de molho em água morna durante 10 minutos, escorre-as bem e volta a pô-las de molho no vinho, garantindo que ficam completamente cobertas. Coloca a farinha e o açúcar num monte em cima de uma tábua. Mistura o mosto, a água, o licor de anis e a levedura de cerveja numa tigela, e vai gradualmente introduzindo essa mistura no centro do monte de farinha e açúcar, mexendo sempre.

2

Mistura bem tudo até criar uma massa suave e homogénea, e a seguir adiciona a manteiga amolecida em pequenos pedaços e, assim que a gordura tiver sido absorvida, o sal. Escorre as passas e adiciona-as à massa, misturando-as vigorosamente. Deixa a massa repousar para fermentar durante cerca de 2 horas. Passado este tempo, dá-lhe uma forma de pão, procurando não a trabalhar demasiado para evitar perder o gás no seu interior. Deixa-a voltar a fermentar até duplicar o seu volume. Isto demora pelo menos 5 horas.

3 Pincela a superfície com ovo batido e leva-a ao forno ventilado pré-aquecido a 160 °C durante aproximadamente 35 minutos.

4 Utiliza um palito para ver se está cozido e prolonga o tempo de forno, se necessário. Serve o pão às fatias, barrando cada uma com 15 g de Nutella®.

Está a decorrer uma festa aqui? Porque cheira mesmo a festa! Partilha a receita com a hashtag #receitanutella.

O pão de mosto é típico da região de Marche, em Itália. É tipicamente confecionado durante a época das vindimas, dado que um dos seus principais ingredientes é o mosto. De facto, deve ser difícil passar sem o**Pão Doce de Mosto e Passas com Nutella®** durante o resto do ano.