

Receta: cómo hacer un pan dulce casero y esponjoso

11 diciembre, 2023



Versión tradicional y económica del clásico de las fiestas

La atmósfera festiva de fin de año se ha apoderado de las cocinas, marcando el comienzo de la temporada alta para las recetas de Navidad. Encabezando la lista de postres clásicos se encuentra el pan dulce tradicional, seguido muy de cerca por el panettone.

El pan dulce se destaca como el postre más emblemático de la Navidad y el Año Nuevo, **aunque el entusiasmo por este delicioso y versátil manjar comienza varias semanas antes de las celebraciones.**

La receta clásica es sumamente sencilla y accesible, y ofrece la posibilidad de personalización según los gustos del consumidor, con opciones como frutas confitadas, frutos secos, chips de chocolate o dulce de leche, entre otros ingredientes.

Receta de pan dulce esponjoso

Ingredientes

150 ml. leche

1 cdita esencia de vainilla

2 huevos

130 grs azúcar

100 ml. aceite

500 grs harina

1/2 cucharadita sal

50 grs levadura fresca

Ralladura de naranja

3 cdas jugo de naranja

Opcional: nueces, chips de chocolate, dulce de leche



Preparación

En un bol disolver la levadura en la leche y agregar el resto de ingredientes.

Incorporar y amasar algunos minutos, hasta obtener una masa blanda y tierna, espolvorear la mesa con harina.

Colocar la masa, formar el bollo y llevar a un bol aceitado, dejar reposar tapado hasta que se duplique el volumen.

Luego desgasificar con las manos, sin amasar, agregar el ingrediente opcional elegido, doblar la masa sobre sí misma e incorporar.

Formar un bollo y colocar en molde enmantecado o de papel, dejar reposar 20 minutos más.

Pintar con leche y cocinar en horno moderado a 180° por aproximadamente 30 minutos.