PAN NAVIDEÑO AL RON

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz

Tiempo: 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Muy económico

Descripción:

Deliciosoooooooooooooooo

Ingredientes para 4 personas :

- 100 ml de agua
- 50 ml de leche
- 3 cucharadas de ron
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 300 gr de harina
- 30 gr de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 1 sobre de levadura de panadero o 20 gr de levadura fresca
- 100 gr de fruta escarchada opcional (yo no se le eche porque no nos gusta)

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Yo lo hice en la panificadora. Se echan los ingrediente en la cubeta según el orden de arriba indicado, yo lo hice en el programa de masa para pizza que amasa y eleva tarda 1 hora y 30 minutos. Transcurrido ese tiempo amaso y doy forma, hago unos cortes dejo reposar 20 minutos y lo mete al horno a 200º calor arriba y abajo hasta que se dore. PARA HACERLO A MANO: Hacer un volcán con la harina y luego introduce en el cráter la levadura, la sal, azúcar y un picadillo de fruta escarchada (opcional). Riega con el aceite, la leche, el agua y el ron y amasa bien hasta tener una masa elástica y homogenea. Deja reposar hasta

que duplique su tamaño. Vuelve a amasar y haz la forma del pan que desees. Dejar reposar 20 minutos. Hornear a 200º hasta que este dorado.