

PAN DE NAVIDAD EN PANIFICADORA



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

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

En la masa madre natural se conserva mas tierno.

Descripción:

Pan de Navidad con frutas y ron para un desayuno delicioso.

Ingredientes para 8 personas :

- - 200ml. de leche
- 2 huevos
- 90 g de azúcar moreno
- 2 cucharadas de miel
- 150 g de mantequilla
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- Un chorro generoso de ron
- 2 cucharadas de masa madre natural
- 450 g de harina
- 1 sobre de levadura seca
- Fruta escarchada
- Orejones
- nueces, ciruelas pasas
- 1 tableta de chocolate blanco

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se va poniendo en la panificadora segun el orden hasta la harina, la leche a temperatura ambiente, los huevos ligeramente batidos y todo lo demás hasta la harina se programa en el programa 8 en la panificadora del LIDL. y se pone a amasar cuando pita a lo ultimo de amasar por si se quiere añadir alguna cosa se ponen todos los ingredientes picados pequeños y se deja cocer yo en este caso y es la primera vez no me coció del todo y la tuve que meter al horno un os 10 minutos por lo demás esta exquisita. Se deja enfriar un poco y se le añade chocolate blanco en este caso lo hice con tres cucharas de leche las calenté y le añadí la media tableta la deje unos minutos enfriar un poco y se la añadí encima y para terminar le puse nueces y

frutas escarchadas.