Pan dulce con nueces y uvas



Ingredientes

Para la masa:

• 500 g harina de repostería de fuerza, harina panificable ó harina 000
• 5 - 6 g levadura en polvo de panadería
• 2 huevos M
• 150 ml de leche templada
• 100 g de mantequilla
• 120 g de azúcar
• 12 nueces
• 120 g de uvas pasas sin pepitas
• ralladura de una naranja
• 1 cucharilla de esencia de vainilla
• Una pizca de sal
1 huevo batido para pintarlo

Sobre esta receta

En esta ocasión prepararemos un pan dulce con nueces y uvas, también conocido como pan navideño. Se trata de una versión sin conservantes, que destaca por su esponjosidad y su sabor inigualable. Además, con esta receta podremos disfrutar de un delicioso postre que cobra un especial protagonismo durante las fiestas navideñas, el Día de Reyes y la Pascua.

Por otra parte, las nueces y las uvas pasas sin pepitas actúan como el complemento perfecto, realzando su gusto y aportando un toque de textura crujiente y dulce. En definitiva, este pan navideño te permitirá disfrutar de una alternativa más saludable, conservando toda la esencia y la tradición propias de las celebraciones en las que no puede faltar un buen bocado dulce.

Preparación del pan dulce

Comenzamos este pan dulce preparando todos los ingredientes, para tenerlos a mano. Templamos la mantequilla, hacemos la ralladura de una naranja. Batimos ligeramente los huevos en un recipiente y quitamos la cáscara a las nueces y las troceamos.

1. En un bol echamos la harina, la levadura, el azúcar y mezclamos. Añadimos los huevos, la mantequilla, las nueces, las uvas, una pizca de sal y una cucharilla de esencia de vainilla o agua de azahar. Mezclamos bien todos los ingredientes, con ayuda de una cuchara al principio, y luego con las manos humedecidas en aceite. Trabajamos un poco la masa, añadimos la ralladura de naranja y amasamos un minuto más. Hacemos una bola y tapamos con un paño o un film plástico transparente, para que leve (para que suba), debe reposar de 2 - 3 horas en un sitio templado. Se puede calentar el horno a 40º C, apagar y dejarlo reposar en su interior.

Pan dulce con nueces y uvas

2. Tras el reposo humedecemos las manos con aceite y hacemos 2 bolas. Ponemos papel de hornear (papel sulfurizado) en una bandeja y luego estiramos las bolas de masa como si fuesen barras de pan. Bañamos con huevo batido y damos un corte al lo largo en el centro.
3. Ponemos a calentar el horno a 180ºC colocando una bandeja en la base, en la que echaremos medio vaso de agua. Mientras tanto dejamos que repose la masa. Cuando alcance la temperatura, ponemos la bandeja en la mitad del horno y cerramos. Horneamos a 180º C durante 20 minutos, vigilando al final para que no se nos queme.

Consejos y trucos

- Si hacemos este pan dulce en invierno, podemos calentar el horno a 40º C, apagar y dejar reposar la masa tapada en su interior. Con esto conseguiremos que esté templada y crezca, y además, que no esté expuesta a corrientes de aire.
- Para aromatizarlo usamos una cucharilla de esencia de vainilla o de agua de azahar. También se puede aromatizar con unas gotas de licor de naranja o cerezas, ron, cointreau, amaretto o apricot..
- El agua que echamos en la fuente inferior generará un vapor que hará que no se reseque el pan dulce y quede más esponjoso.

Te interesa saber que

- Para que nos hagamos una idea del tamaño final, cada Pan dulce que hemos hecho pesa medio kilo. Si sobra lo envolvemos en film plástico transparente para que no se seque y endurezca, pues no lleva químicos para su conservación.