

Pan dulce

Ingredientes:

Harina común 500 gramos

Levadura 30 gramos

Manteca 120 gramos

Azúcar 150 gramos

Huevos 3

Anís en granos una cucharadita

Nueces ó maní 150 gramos

Frutas abrillantadas 100 gramos

Pasas de uva 100 gramos

Agua de azahar una cucharadita

Preparación de la levadura:

Disolver la levadura en 2 cucharadas de agua tibia, incorporando una cucharada de harina y otra de azúcar. Dejar que leve al doble de tamaño.

Disponer la harina formando una corona. En el centro poner la levadura, los huevos, el azúcar, el anís, el agua de azahar y la manteca cortada en trozos pequeños. Amasar hasta obtener un bollo liso. Dejar reposar en un lugar tibio unas 2 horas. Mientras tanto cortar en dados la fruta abrillantada. Incorporar luego a la masa junto a las pasas de uva y las nueces. Amasar nuevamente. Formar una bola dejando la fruta en el interior. Colocar la masa en un molde redondo no muy grande. Dejar levar toda la noche. Hacerle tajos en forma de cruz con un cuchillo de aproximadamente un centímetro de profundidad. Poner trocitos de manteca en los tajos, para evitar que vuelva a unirse y luego pintar todo con un huevo batido. Cocinar el pan dulce en horno suave aproximadamente una hora y media, hasta que esté bien dorado.

Weihnachts Stollen

Ingredientes:

Harina común 500 gramos

Levadura 50 gramos

Azúcar 200 gramos

Vainilla una cucharadita

Sal una pizca

Ron 2 cucharadas

Jugo de limón una cucharadita

Cardamomo una pizca

Nuez moscada una pizca

Esencia de almendras 4 gotas

Huevos 3

Leche cantidad necesaria

Manteca fría en trocitos 125 gramos

Grasa ó margarina 50 gramos

Ricota bien exprimida 250 gramos

Pasas de uva negras 125 gramos

Pasas de uvas rubias 250 gramos previamente maceradas en ron

Avellanas o almendras picadas 125 gramos

Cáscara de limón bien picada 50 gramos ó ralladura de medio limón

Preparación de la levadura:

Poner en un bol chico media taza de leche tibia y disolver la levadura. Incorporar una cucharada de harina y otra de azúcar. Batir con un tenedor hasta que forme espuma. Dejar reposar en un lugar tibio, tapado con un repasador, hasta que forme la "esponja".

Preparación de la masa:

Tamizar la harina con la sal. Hacer un hueco en el centro y colocarla "esponja" de la levadura. Agregar el resto del azúcar, la vainilla, la esencia de almendras, el ron, el jugo de limón, la

nuez moscada, el cardamomo y los huevos de a uno.

Mezclar bien hasta obtener una masa blanda.

Incorporar la manteca, la grasa ó margarina y la ricota bien exprimida. Amasar hasta obtener una masa lisa y suave. Agregar harina si hiciera falta.

Dejar reposar nuevamente en un lugar tibio hasta que duplique su volumen.

Agregar la fruta seca. Amasar enérgicamente hasta que esté todo bien integrado.

Estirar un poco la masa y doblarla sobre si misma un lado y luego el otro lado encimando un poco, dándole la forma de un Stollen: como un cilindro con el borde de la masa hacia arriba, para que durante la cocción se abra un poco.

Dejar levar nuevamente sobre un molde enmantecado. Llevar al horno moderado unos 60 minutos. Al sacarlo del horno, pintar al Stollen con manteca derretida, espolvoreando con azúcar impalpable y decorar con nueces picadas ó glacé con cerezas.