

Pan pasas y piñones Hoffman

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
250 gr Agua
20 gr Azúcar
600 gr Harina de fuerza
50 gr Levadura fresca
75 gr Mantequilla - blanda
200 gr Pasas - remojadas en agua y muy escurridas
200 gr Piñones - fritos
10 gr Sal

ELABORACIÓN

Agua, sal, azúcar 2 m.40°,v2.Añadir la mitad de la harina y la levadura, programar 8 s.v6.Agregar la mantequilla y el resto de harina y amasar en v. espiga 3m. Retirar la masa con las manos aceitadas y dividirla en trozos de 20 gr Darles la forma deseada y colocar en tres placas, separados unos de otros para que puedan subir sin tocarse, introducir en el horno precalentado a 40°,con un vaso con agua en una esquina, el vapor que desprende le ayudara a subir, tardará en hacerlo alrededor de 30m.Subir la temperatura a 225° sin abrir la puerta, cocer hasta que estén doradosComo son panes pequeños, casi es mejor dejarlos levar a la temperatura de la cocina, cuando doblen su volumen, con un spray de agujero fino (como laca para el pelo) se rocían de agua, esto contribuye a crear una corteza crujiente.