

# Cómo hacer pan dulce casero, rico y económico: la receta

12/12/2023



Se acercan las **Fiestas de Fin de Año** y empezamos a comprar los productos típicos de la canasta navideña, pero, con la inflación imparable, están por las nubes y se hace difícil adquirirlos. Pero hay una solución, hacerlos en casa. A continuación te brindamos una **receta de pan dulce rica y económica**.

Este pan dulce casero es fácil y económico porque, a diferencia de la receta de pan dulce tradicional, reemplaza los frutos secos, que están a precios imposibles, por chips de chocolate.

La receta rinde tres unidades de 400 gramos cada una aproximadamente. Se conserva en perfecto estado una semana envuelto en plástico transparente o celofán. También, se puede

congelar hasta 3 meses.

## Ingredientes, y pasos para que el pan dulce salga perfecto

Para elaborar el tradicional pan dulce vas a necesitar los siguientes ingredientes:

**Para la esponja:** 5 g de levadura fresca o 2 g de levadura seca; 60 cc de leche; 2 cucharadas de miel y 100 g de harina 000.

**Para la masa:** 3 huevos; 100 g de azúcar; 1 cdta rasa de sal; 2 cucharadas de miel; ralladura de 2 naranjas; 2 cucharadas de esencia de vainilla; 400 g de harina; 20 cc de leche; 30 g de levadura fresca (o 10 g de levadura deshidratada); 120 g de manteca blanda y 250 g de chips de chocolate (o chocolate semi amargo picado en trocitos). Chocolate derretido para decorar, a gusto.

Se acercan las Fiestas de Fin de Año y empezamos a comprar los productos típicos de la canasta navideña, pero, con la inflación imparable, están por las nubes y se hace difícil adquirirlos. Pero hay una solución, hacerlos en casa. A continuación te brindamos una receta de pan dulce rica y económica.

Este pan dulce casero es fácil y económico porque, a diferencia de la receta de pan dulce tradicional, reemplaza los frutos secos, que están a precios imposibles, por chips de chocolate.

La receta rinde tres unidades de 400 gramos cada una aproximadamente. Se conserva en perfecto estado una semana envuelto en plástico transparente o celofán. También, se puede congelar hasta 3 meses.

# Ingredientes, y pasos para que el pan dulce salga perfecto

Para elaborar el tradicional pan dulce vas a necesitar los siguientes ingredientes:

**Para la esponja:** 5 g de levadura fresca o 2 g de levadura seca; 60 cc de leche; 2 cucharadas de miel y 100 g de harina 000.

**Para la masa:** 3 huevos; 100 g de azúcar; 1 cdta rasa de sal; 2 cucharadas de miel; ralladura de 2 naranjas; 2 cucharadas de esencia de vainilla; 400 g de harina; 20 cc de leche; 30 g de levadura fresca (o 10 g de levadura deshidratada); 120 g de manteca blanda y 250 g de chips de chocolate (o chocolate semi amargo picado en trocitos). Chocolate derretido para decorar, a gusto.



Antes de comenzar la preparación del pan dulce conviene tener todos los ingredientes pesados y separados. Foto: Goolge.

La preparación del pan dulce lleva varios pasos, que es importante respetarlos para tener un excelente resultado final.

**Paso 1:** La esponja. En un bowl bien amplio, unir todos los ingredientes y dejar fermentar hasta el doble de su volumen, alrededor de 1 hora.

**Paso 2:** Para la masa. En un bowl mezclar los huevos, el azúcar y la sal, la miel y la esencia de vainilla. Sumar la harina, la esponja, la levadura y la leche e integrar bien.

**Paso 3:** Por último agregar de a tandas, la manteca blanda mezclada con la ralladura de naranja y pasar a la mesa, para amasar hasta formar un bollo suave y homogéneo, agregando un poco de harina si es necesario. Queda una masa muy blanda, pero que se despega justo de las manos. Cubrir y dejar fermentar al doble de volumen.

**Paso 4:** Una vez fermentada la masa, trabajarla en la mesa para integrarle el relleno con la siguiente técnica para que se distribuya bien. Con las manos formar un rectángulo de unos 25 x 35 cm aproximadamente.



Para que el pan dulce salga bien es importante respetar todos los pasos de la preparación. Foto: Google.

**Paso 5:** Encima colocar los chips de chocolate a lo largo, dejando sin relleno una franja horizontal al borde. Arrollar con cuidado y una vez obtenido el rollo, ir cortándolo en tajadas bien gruesas y formar una especie de torre, alternando una tajada puesta tal como quedó recién cortada sobre la mesa, con otra que tiene el relleno hacia arriba. Formar un bollo grande, cuidando que la masa tape los chips y que estos no se desparramen.

**Paso 6:** Dejar descansar a la masa 15 minutos, tapada con papel film.

**Paso 7:** Cortar la masa en 3 partes iguales, armar 3 bollos y colocarlos en sus moldes. Dejar fermentar por última vez hasta que la masa sobresalga 1 cm por encima del borde, entre 1 y 2 horas, según la temperatura ambiente.

**Paso 8:** Mientras fermenta, calentar el horno a 160° y, antes de hornear pintar la masa con clara y hacerle un corte en forma de cruz a cada pan. Llevar al horno durante 40 minutos aproximadamente, hasta que esté dorado.

**Paso 9:** Decorar con hilos de chocolate derretido.

Fuente: La Mañana de Neuquén