

Petite recette

Pan Pulla

👤 4 ⌚ 150 minutos 🏠 Media ☆☆☆☆

🛒 Ingredientes

- | | |
|---|---|
| ➡ 125 ml de leche | ➡ 50 gr de mantequilla |
| ➡ 25 gr de levadura fresca de panadería | ➡ 1 cdta. de semillas de cardamomo machacadas |
| ➡ 350 gr de harina de fuerza | ➡ 1 huevo |
| ➡ 50 gr de azúcar | ➡ 50 gr de uvas pasas |
| ➡ 30 gr de almendras troceadas | ➡ una pizca de sal |

🛒 Ingredientes para decorar

- | | |
|-----------|-----------------------|
| ➡ 1 huevo | ➡ almendras laminadas |
|-----------|-----------------------|

👨‍🍳 Manos a la masa

Empezamos con la mezcla de los ingredientes líquidos: disolvemos la levadura fresca en la leche a 36 °C de temperatura. Añadimos la mantequilla y el huevo.

En otro bol mezclamos los sólidos: la harina, el azúcar, la sal, el cardamomo, las pasas y las almendras. Mezclamos poco a poco ingredientes sólidos con líquidos y amasamos durante cinco minutos sobre una superficie enharinada.

Posteriormente, dejamos reposar el bol cubierto con un trapo de algodón durante una hora aproximadamente, hasta que veamos que la masa ha duplicado su volumen. Después de ese tiempo trabajamos la masa durante tres minutos y dejamos reposar otros 30 minutos.

Pasado este reposo es hora de darle forma al pan. Estiramos la masa sin la ayuda de un rodillo, formamos un rectángulo que dividiremos en tres tiras iguales con las que haremos una trenza. Las uniones del principio y final las colocaremos hacia la parte de abajo para que queden los laterales unidos y redondeados, evitando que

se agrieten en el horneado. Ahora dejamos reposar la masa unos treinta minutos tapada con un paño y sobre papel de horno.

Precalentamos el horno a 180° y adornamos el pan con pinceladas de huevo batido, pasas y almendras laminadas. Introducimos al horno 25 minutos y una vez fuera, dejamos reposar sobre una rejilla hasta que enfríe.

Este pan tan aromático está listo para degustar, ya sea sólo o acompañado, en desayuno o merienda pero con la certeza de que su sabor y olor nos convencerá.

💬 Notas

Fuente original: Blog Delicious Stories (www.delicioustories.com)

