

Pan con nocilla

pan con nocilla

con las zarpas en la masa



Elementos del invento:

masa:

- 1 huevo grande
- 150 ml de leche
- 1 cda de esencia de vainilla
- 75 gr de mantequilla con sal
- 375 gr de harina de fuerza
- 50 gr de avellanas molidas

- 50 gr de azúcar

- 10 gr de levadura fresca

relleno:

- nocilla al gusto

decoración:

- yema de huevo

- pepitas de chocolate

Elaboración de los elementos:

En la panificadora ponemos todos los ingredientes de la masa siguiendo las indicaciones del fabricante y ponemos el programa de amasado + levado.

Una vez acabado el programa, enharinamos la mesa de trabajo. Desgasificamos la masa y separamos una tercera parte. La estiramos muy bien y con la ayuda de un rodillo formamos una circunferencia de 26 cm de diámetro. Colocamos sobre el molde engrasado (yo uno de 23 cm de diámetro). Untamos con nocilla al gusto.

El resto de la masa la dividimos en tres partes y estiramos cada una de ella formando una circunferencia de unos 20 cm de diámetro. Colocamos sobre la nocilla una de estas capas, volvemos a echar nocilla, colocamos la segunda capa de masa, pintamos por tercera vez con nocilla y cerramos con nuestra última capa de masa.

Con la masa sobrante de la primera capa de todas cerramos la masa, pintamos con la yema de huevo y espolvoreamos con las pepitas de chocolate, presionando ligeramente con los dedos para que luego no se despeguen.

Tapamos con papel film aceitado y dejamos levar durante una hora.

Horneamos a 200 grados durante 40-50 minutos. Aproximadamente a los 25 minutos es probable que sea necesario tapar la masa con papel de aluminio para que no se queme.

Dejar enfriar y...

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>