

# Pan de manzana y crema pastelera



pan de manzana  
y crema pastelera

con las zarpas  
en la masa

## Elementos del invento:

- 450 gr de masa dulce enriquecida con mantequilla \*
- 700 gr de crema pastelera \*\*
- 3 manzanas
- azúcar moreno
- 250 gr de harina
- 100 gr de masa madre
- 60 gr de nata cocinar
- 1/2 cta de sal
- 75 gr de mantequilla

### \* masa dulce enriquecida con mantequilla:

- 8 gr de levadura fresca
- 1/2 huevo mediano + 1 yema de huevo
- 60 gr de azúcar

### \*\* crema pastelera:

- 500 gr de leche
- 3 yemas de huevo
- 150 gr de azúcar
- 40 gr de maicena

## Elaboración de los elementos:

La víspera preparamos la masa dulce enriquecida con mantequilla, para ello batimos el medio huevo junto con la yema, el azúcar y la levadura.

Mezclamos todos los ingredientes a excepción de la mantequilla, y amasamos. Dejamos reposar 10 minutos, tras los cuales añadimos la mantequilla. Amasamos durante 5 minutos.

Formamos una bola, ponemos en un bol y refrigeramos bien tapado hasta el día siguiente o como mínimo durante 18 horas.

El día que lo vayamos a preparar sacamos de la nevera nuestra masa dulce con dos horas de antelación a la hora de manipularla. Y mientras tanto preparamos la crema pastelera.

Del medio litro de leche separamos un vaso, el resto lo ponemos en un cazo a hervir junto con el azúcar. En el vaso añadimos las yemas de huevo y la maicena. Cuando la leche del cazo hierva retiramos del fuego y añadimos la mezcla del vaso. Volvemos a poner en el fuego y removemos hasta que espese. Tapamos con papel film para que no se haga costra y reservamos.

Amasamos la masa dulce y dividimos en tres partes iguales.

Forramos un molde (en mi caso de 23 cm de diámetro) y estiramos una de las partes de masa hasta formar un círculo del mismo diámetro que el molde elegido. Lo colocamos en el molde y distribuimos sobre la masa una tercera parte de la crema pastelera. Pelamos una manzana en láminas y disponemos sobre la crema pastelera, para finalizar esta capa espolvoreamos con abundante azúcar moreno al gusto.

Repetimos esta operación dos veces más y dejamos levar nuestro pan durante al menos una hora y media (ojo, a mi por el calor se me licuó el azúcar, manchando la superficie, recomiendo proteger con papel de aluminio).

Horneamos a 200 grados durante 10 minutos, bajamos a 170 grados y horneamos 35 minutos más.

Ale, a disfrutar!!!

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