



Pan de manzana

ca. 2h 

2 

35-40 min a 200°C 



Ingredientes

500 g de Schär "Mix Pan" Mix B, 25 g de levadura, 250 ml de leche, 100 g de frutos secos troceados (avellanas o nueces), 50 g de mantequilla, 1 huevo, 1 pizca de canela, 5 g de sal, 400 g de manzanas

Preparación

Tamizar la harina sobre una superficie de trabajo y dejar un hueco en el centro. Disolver la levadura en la leche tibia y verter en el hueco. Remover todo con un poco de harina hasta obtener una masa previa y dejar reposar durante 30 minutos. A continuación, añadir los frutos secos, la mantequilla, el huevo, la canela y la sal, y amasar hasta obtener una masa consistente. Conservar en un lugar caliente y dejar reposar durante 20 minutos. Pelar las manzanas, cortarlas en daditos y añadir a la masa. Dar a la masa forma de pan y hacer cortes transversales sobre la superficie. Colocar el pan sobre una bandeja dispuesta con papel de horno y dejar reposar durante 20 minutos. Hornear en el horno precalentado a 200°C durante 35-40 minutos aprox.

