

Receta de pan de chocolate



Receta de pan de chocolate

Un deliciosa receta de pan de chocolate casero, un pan de carácter agridulce que en su elaboración **reemplaza una porción de harina por cacao**, ideal para acompañar guisos invernales de carne roja.

¿Cómo hacer pan de chocolate?

Como en muchas preparaciones, el secreto está en la calidad de los ingredientes y en esta caso **es el cacao quien aportará ese perfil oscuro** y que marcará la diferencia incluso sobre el precio de un pan de las mismas características que podrías adquirir ya elaborado.

Información Nutricional

Categoría: [Panes Saborizados](#)

Cocina: Mundial

Calorías: 400

Preparación: 1 hora 40 minutos

Cocción: 45 minutos

Raciones: 1 pan

Receta de pan de chocolate

Ingredientes

- 400 g de harina fuerza
- 400 ml de agua
- 100 g de cacao en polvo
- 4 cucharadas de azúcar impalpable
- 2 cucharaditas de levadura seca
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal

Levadura seca	Levadura fresca
5 gramos	15 gramos
10 gramos	30 gramos
20 gramos	60 gramos

Tabla de equivalencias de levaduras

Preparación

- 1. Diluir la levadura en 100 ml de agua y reposar durante 5 minutos, añadir el azúcar y disolver.
- 2. En un bol grande tamizar la harina y el cacao en polvo, abrir una corona por el centro y añadir la mezcla

de agua, levadura y azúcar, añadir 150 ml de agua, amasar y añadir el resto del agua según sea necesario hasta obtener una masa consistente.

- **3.** Llevar la masa a una superficie con harina y amasar por 10 minutos, hasta obtener una masa homogénea, elástica y tersa, reservar la masa en un recipiente limpio, cubrir con un paño y leudar por unos 60 minutos, hasta que duplique su tamaño. Desinflar y reposar por otros 10 minutos.
- **4.** Dar a la masa la forma de un pan redondo, llevar a una placa de horno enharinada y cubrir con un paño, leudando hasta que doble su tamaño.
- **5.** Espolvorear la masa con cacao y realizar varios cortes transversales pequeños de 1 cm de profundidad cruzados por otros cortes de la misma longitud.
- **6.** Llevar a horno pre-calentado a 220°C (428°F) por 45 minutos hasta que suene hueco al golpear con los dedos. Enfriar sobre una rejilla.

Horno de sobremesa



[Horno de sobremesa - 1000 W - Capacidad de 10 litros, 230°C - Temporizador hasta 60 minutos](#)

[VER PRECIO](#)

Consejos para preparar pan de chocolate

La masa del pan de chocolate se puede congelar después del segundo levado y envuelta en papel film por hasta 3 meses, **luego se descongela en la nevera por 12 horas**, retirar el papel film y mantener a temperatura ambiente para despertar las levaduras, luego al horno según las indicaciones previas.

Recomendamos

- [Pan de banana casero](#)

- [Pan de guayaba](#)
- [Pan de zanahoria](#)
- [Panqueques salados](#)