

Receta de pan de pascua



Receta de pan de pascua

El pan de pascua es un pan dulce típico de Navidad y fiestas de fin de año, originado tal vez en Alemania como **un queque elaborado a base de frutos secos y confitados** de la mano de una excelente mezcla de especias perfumadas.

¿Cómo hacer pan de pascua?

Al tratarse de una receta que se ha extendido alrededor del mundo, no existe una «única» receta de pan de pascua, **pero generalmente sus ingredientes principales** establecen una mezcla de nueces, fruta confitada, pasas, clavo de olor, canela y nuez moscada.

Información Nutricional

Categoría: [Pan Saborizado](#)

Cocina: Mundial

Calorías: 300

Preparación: 80 minutos

Cocción: 60 minutos

Raciones: 20 personas

Receta de pan de pascua

Ingredientes

- 1 kg de harina
- 250 ml de leche
- 230 g de azúcar
- 200 g de mantequilla
- 100 ml de ron
- 5 huevos
- 2 cucharadas de levadura seca
- 2 tazas de fruta confitada
- 1 taza de nueces
- 1 taza de pasas rubias
- 1 cucharadita de café
- 1 cucharadita de clavos de olor en polvo
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de nuez moscada rallada
- $\frac{1}{2}$ 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.** En un bol grande reunir la harina cernida, la levadura en polvo, la leche tibia, el azúcar, una pizca de sal y mezclar muy bien todos los ingrediente con las manos o una cuchara.
- **2.** Añadir los huevos uno a uno, revolviendo constantemente sin batir llegar a batir, incorporar la mantequilla a temperatura ambiente, el café e integrar hasta obtener una masa compacta y homogénea que no se pegue en las manos, cubrir con un paño limpio y reposar 5 minutos.
- **3.** En un bol mediano remojar la fruta confitada y los frutos secos con el ron, añadir la canela, el clavo de olor, la nuez moscada, revolver suavemente y reposar por 5 minutos, incorporar a la mezcla y amasar intensamente distribuyendo de forma homogénea los frutos secos y la fruta confitada.
- **4.** Dividir la masa en dos partes iguales, enmantecillar dos moldes de 18 centímetros, distribuir sobre la base, cubrir con un paño limpio y reposar en un lugar tibio durante 1 hora.
- **5.** Encender y pre-calentar el horno a 180°C (356°F) por unos 10 minutos y cocinar durante unos 40 minutos hasta que la preparación esté completamente cocida verificando con un pincho de madera, retirar del horno y enfriar tapado, desmoldar cuando esté tibio.

Pan de pascua húmedo y esponjoso

Si es posible **remojar las frutas confitadas en el ron** por al menos 12 horas para lograr así una buena maceración, húmedas y saborizada.

La fruta confitada no siempre es del gusto de todos, **por lo**

que una buena alternativa puede ser utilizar fruta deshidratada o incluso chips de chocolate.

Recomendamos

- [Pan cetogénico](#)
- [Panqueques salados](#)
- [Pan ciabatta o chapata](#)
- [Pan de campo turco](#)