

Brioche succulenta y delicada

Ya no hay excusas para quienes todavía no se animaron a hacerla en casa. Su paso a paso, claro y minucioso, a cargo del maestro panadero francés Olivier Hanocq.

No es un pan simple. Además de requerir un amasado con técnicas muy específicas, lleva gran cantidad de manteca y huevos. Para que salga bien se deben respetar a rajatabla sus tiempos de elaboración. En otras palabras, hay que tener paciencia. Existen numerosas recetas donde estos ingredientes aparecen con distintas proporciones. Las brioches más "ricas" llevan hasta 600 g de manteca por kilo de harina. Hoy se utiliza un promedio de 300 g de manteca, acompañando la tendencia de aligerar las preparaciones. Algunas recetas reemplazan parte de los huevos por leche en mayor o menor medida. Pero hay que tener cuidado de no reducir demasiado la cantidad de materia grasa porque se estaría alterando la esencia de este pan, reconocible por su sabor mantecoso, su color amarillo dorado y la untuosidad de su textura. Una brioche "pobre" tendrá 200 g de manteca —o menos—, pocos huevos y mayor cantidad de leche. En base a estos datos, sabremos distinguir un buen producto de otro que no lo es tanto.



Olivier Hanocq

Es cierto que lleva tiempo y que no es sencilla de trabajar, pero el maestro panadero Olivier Hanocq nos revela sus secretos y nos enseña cómo efectuar las técnicas "fraisier" y "souffler", determinantes en el resultado final de este pan. Pero antes de poner nuestras manos a la obra, nos aconseja "hacer la masa de un día para otro, dejándola enfriar en la heladera para poder trabajarla sin que la manteca se funda cuando amasamos". Si esto ocurre, el producto resultará pesado, siendo el peor defecto que pueda tener. Su forma más conocida es la brioche à tête (con un pompón arriba). Pero también se arma en forma de trenza o a partir de bollos sucesivos en un molde rectangular. Es una masa neutra que combina muy bien con acompañamientos dulces y salados. Los franceses la tuestan y la comen con foie gras. ¡Un bocado glorioso!

UNA BOULANGERIE EN BA

Olivier Hanocq llegó al país hace unos años y se desempeñó como profesor en distintas escuelas, hasta que decidió abrir su propia panadería, L' épi Boulangerie, proveedora de panes para restaurantes, servicios de catering y hoteles. Se destaca por su horno a leña, sus panes con fermentación natural y el armado manual de las piezas; igual que en Francia, pero en Buenos Aires. El producto estrella es el pan de campo al estilo francés, pero también se especializa en brioche, pan de centeno, de salvado, de nueces y pasas de uvas, y algunas delicias mediterráneas como el pan con tomates secos y la focaccia.

Roseti 1769. Tel. 4552-6402

Mucho antes de llegar a la mesa familiar, los productos que integran la cena de Nochebuena, expuestos en las tiendas o puestos del mercado, son un símbolo como el arbolito, los regalos o los fuegos artificiales. Te invitamos a un recorrido por los clásicos sabores y aromas de las esperadas fiestas, y también por las historias de quienes nos proveen estas deliciosas y tradicionales materias primas.

[Texto Julia Martínez Iribarne Fotos Axel Indik]



Un pan bien dulce. Olivier Hanocq y Bruno Gillot, franceses, vinieron a la Argentina hace unos diez años. Panaderos y pasteleros de alma, decidieron abrir una panadería gourmet en Roseti 1769, barrio de la Chacarita. *L'Epi* –“espiga” en francés– se llama este local rodeado de mesadas y armarios de madera donde se lucen las *croissantes* de almendras, las *baguettes*, el pan multicereal, el *zeppelin* de nuez y pasas, y los pancitos de parmesano, cebolla, amapola y sésamo, dispuestos en delicadas canastas de mimbre. Para las fiestas, la propuesta es bien azucarada: el pan dulce que lleva el nombre de la casa, en diferentes tamaños y elaborado artesanalmente en su horno a leña, sin conservantes ni esencias artificiales. Lleva frutas secas, nueces, castañas de cajú, almendras, higos glaseados, naranjas y pomelos confitados, y pasas de uva rubias y negras.

Panes sin levadura y con aroma francés

Dos pasteleros vinieron de Francia hace diez años y se unieron para poner una panadería en un viejo local, con un horno de 1911 que va de pared a pared

A simple vista no hay nada que desentone con la mercadería: mostradores de madera, canastos de mimbre y, como estrellas de la decoración, los panes. Vienen en forma de baguettes, parisinos o zepelines. Todos bien tostados, con corteza de aspecto crujiente. Un placer para la vista y un deleite para las narices.

Bruno Guillot y Olivier Hanocq son dos franceses que llegaron hace diez años a la Argentina. Se hicieron populares enseñando a hacer panes en un programa llamado *Boulangerie* (panadería en francés), por el canal de cable ElGourmet.

Hace tres años dieron con una vieja panadería en Chacarita que tiene un plus interesante: un horno de leña de seis metros de diámetro, construido en 1911, cuyas ventajas son que permite una cocción más suave que la posible con cualquier otro combustible, más el aporte de sabor que la leña le confiere a las masas.

La otra novedad es que no usan levaduras, sino fermentos naturales. Es decir que trabajan con masa madre. El resultado: una corteza crujiente y dorada con la miga texturada y aireada. Este tipo de fermento también hace que los panes duren más. Bien guardados en bolsas pueden conservar sus propiedades durante cuatro o cinco días, a pesar de no tener ningún conservante.

Hasta octubre último, cuando abrieron el local de venta al público, sólo trabajaban para algunos restaurantes y hoteles cinco estrellas.

"Hoy sentimos que cumplimos un sueño, ya que el padre de Bruno, mi socio, era panadero y mi primer trabajo también fue en una panadería parisiense -asegura Hanocq-. Si bien



ORGULLOSOS: Bruno y Olivier, con el horno centenario

GASTON RENIS

los dos tenemos formación en pastelería, así que la panadería era una materia pendiente", sonríe.

En la *boulangerie* de estos dos franceses hay pan de molde espumoso, hecho a partir de harina de trigo, de centeno y salvado. Todos tienen su versión mini, incluyendo los saborizados, pancitos con queso, aceitunas, cebollas, con semillas de sésamo y amapola, entre otros.

• L'épi Boulangerie

de Bruno y Olivier
Pan hecho a partir de fermento natural y cocido en horno de leña.

• Abierto de martes a sábado, de 7.30 a 19.30.

Domingo, de 9 a 13.
Roseti 1769; 4552-6402

La variante dulce es austera, pero irresistible: *croissants*, *croissants* con almendras, vainillas, *pain au chocolat* -un equivalente a la factura de masa de hojaldre con trozos de chocolate- y otra, con pasas de uva. Y la vedette de los dulces es el pan de miel y especias (*pain d'épices*) típicamente francés, en sus presentaciones grande y pequeña.

Un capítulo aparte merece la focaccia, exquisitamente rellena con aceitunas, también presentada en formatos *large* y *mini*. Otro lugar, quizá más destacado, va para un clásico francés, el *brioche*, de miga más suave y esponjosa. Los precios de los productos son accesibles, a pesar del renombre de sus panaderos.

El pan de brioche individual, \$ 1.30; la baguette de 200 gramos, 2,20, al igual que la focaccia individual. Las *croissants*, por unidad, cuestan 95 centavos. Y cualquier pan de molde, de salvado o centeno, ronda los \$ 5. Los de campo, miche o parisino, de 900 gramos, se venden a 6 pesos.

Eva Macchia



EN PRIMER PLANO: saborizados, multicereal y de sándwich

panes con tradición

Artesanía francesa

Los panes sin levadura recién se conocen en estas playas, pero son clásicos en suelo galo. Las creaciones de Olivier Hanocq.

Aires parisinos y aroma a pan recién horneado son parte del ambiente elegido por Olivier Hanocq, chef pastelero de origen francés, para desarrollar su proyecto Blé Boulangerie, una panadería que desarrolla nuevas técnicas. Nuevas entre nosotros, claro, porque en Francia ya tienen más de 50 años.

Entre sus propuestas está el pain au levain, de compleja elaboración porque su fermentación es natural, sin levadura. Tampoco contiene aditivos ni colorantes y puede conservarse una semana en una bolsa de papel bien cerrada. Para darle su sabor exclusivo se cocina en horno de barro a leña, que permite trabajar con temperatura decreciente. De esta manera, el chef amasa pan de campo, de centeno, de salvado,

de nuez y pasas de uva, focaccia y la micheta, con harina de trigo, aceite de oliva y aceitunas negras. Desde los 18 años, Olivier se dedica al rubro, fue aprendiz en Lenôtre y pastelero en el salón de té Valerie. En Río de Janeiro trabajó como chef pastelero en el restaurante Champs Elysées y ya lleva más de 10 años trabajando en Buenos Aires. Hoy vende sus artesanías a restaurantes locales. Para ir probando alguna de sus especialidades, va la cuatro cuartos (quatre quarts), un bizcochuelo cuyos cuatro ingredientes principales pesan un cuarto kilo. Ideal para lucirse con los amigos a la hora del té.

Cuatro cuartos

● **Lo que lleva:** ○ huevos 4
○ azúcar 250 GRAMOS ○ harina 250

GRAMOS ○ manteca 250 GRAMOS ○ sal
UNA CUCHARADITA ○ polvo de hornear
UNA CUCHARADITA ○ dulce de leche
OPCIONAL PARA RELLENAR.

● **Cómo se hace:** ● Batir en un bol los huevos con el azúcar hasta lograr el punto letra (el batidor deja la marca en el batido). Incorporar la harina tamizada con el polvo de hornear. Luego derretir la manteca y agregarla suavemente a la mezcla ● Verter en un molde enmantecado y enharinado y cocinar en horno precalentado a 170 grados. Hornear entre 25 y 35 minutos, según el diámetro del molde ● Cuando la torta este lista, desmoldarla en caliente sobre una rejilla ● Dejarla enfriar y, si quiere, cortarla al medio y rellenarla con dulce de leche. Para no dejar ni las miguitas.

Evangalina Méndez



EN AMBIENTE. OLIVIER HANOCQ COCINA SUS PANES EN HORNO A LEÑA.

Buena compañía

Estas son las sugerencias de Olivier para degustar diferentes panes. El de campo es ideal para acompañar carnes, aves, foie gras, quesos, terrinas y patés. El pan de centeno va genial con ostras, pescados y todo tipo de frutos de mar. El de salvado, para comer

tostado y untado con miel. Un buen queso realza el pan de nuez. La micheta, bien mediterránea, se lleva bien con mozzarella, tomate fresco o seco y un toque de hierbas frescas. La brioche va con mermeladas o foie gras. Para la torta quatre quarts, té o café.

Un poco de París en Villa Ortúzar



GUADALUPE GAONA

Bruno y Olivier son franceses y siempre se dedicaron a la gastronomía. Soñaban con tener un espacio propio donde poder reflejar la personalidad de ambos. Fue así que decidieron abrir L'épi (La espía), una panadería artesanal que queda en Villa Ortúzar, pero cuyo aire está impregnado de sabor francés.

"Hace nueve meses que tenemos el local abierto al público", comenta Bruno, de 42 años, quien junto a su socio Olivier también tiene un programa de cable en la señal Gourmet.

Oriundo de París, Bruno llegó al país en 1996 y se dedicó de inmediato a la gastronomía. En el local de la calle Roseti al 1.700, Bruno y Olivier ofrecen un producto que se elabora del mismo modo que se lo hacía hace siglos.

"Queríamos montar un local sencillo, porque nuestro producto se hace con masa madre y lo elaboramos adentro de telas y con horno a

leñas, como se lo hacía hace siglos", confiesa. "La intención era tener una boutique detenida en el tiempo, porque hacemos un pan que es la base de nuestra civilización", agrega Bruno, con tonada francesa, la misma que se puede escuchar cuando atiende al público y repite los pedidos de los clientes, para practicar el castellano y para hacer más pintoresco aun su cálido y entrañable negocio.

Son varios los productos que se pueden saborear en L'épi, pero los más requeridos -y mejor elaborados- son, según Bruno, las croissant con almendras, el pan de chocolate, el pan de centeno, el pan de nueces y pasas y el pan multicereal. "Todos los productos son de calidad y reflejan, de algún modo, nuestra personalidad. Nos gusta comer sano y bien".

L'épi, Roseti 1769, Villa Ortúzar. Martes a sáb.de 7.30 a 19.30. Domingo, de 9 a 13. ➡



Boulangerie con Bruno y Olivier

LA PANADERÍA CON HORNO A LEÑA DE LOS FRANCESES OLIVIER HANOCQ Y BRUNO GILLOT DA VIDA AL NUEVO CICLO DE LA PANTALLA DE ELGOURMET.COM. ENTRE HARINAS Y LEVADURAS, ESTOS MAESTROS RECREAN VIEJAS RECETAS Y MUESTRAN LAS VIRTUDES DEL PAN ARTESANAL.

POR MARÍA JOSÉ ALMIRÓN – FOTOS DE FERNANDO MINICHELLI

Entre tanto pan industrial, ellos se animaron a volver a las fuentes: descubrieron un horno a leña en las profundidades del barrio de Villa Ortúzar y reivindicaron el oficio del buen panadero, con la vieja técnica de la masa madre a cuevas y una gran pasión por lo que hacen. Gloriosos panes, un repertorio de aromas y generosa dedicación en las manos de Bruno y Olivier.

¿Cómo nació la pasión por la panadería?

B: En realidad yo soy pastelero, mi papá era panadero. Creo que mi pasión viene por herencia, mi mamá me llevó a amar el pan. Para ella, el mejor regalo del mundo es un pan. Es un producto muy sencillo y complicado a la vez porque hay que darle vida todos los días.

O: Comencé a relacionarme con el oficio de panadero a los 17 años. Luego estudié la carrera y adquirí gran experiencia en una pastelería muy reconocida llamada Lenótre. Creo que es una profesión en la que hay que tener una gran sensibilidad porque trabajás con un producto vivo que está en constante movimiento. El pan es muy sensible a distintos factores, como las temperaturas, las harinas o los cambios de tiempo. Si la masa se pasa, no hay vuelta atrás.

¿Y el proyecto de armar una panadería con horno a leña?

B: Fue de casualidad. Desde hace tiempo teníamos el sueño de tener una panadería y un día nos contaron acerca de un viejo horno construido en 1911 que estaba casi en estado de abandono. Ahí mismo fuimos a ver la vieja panadería y quedamos encantados. Antes de alquilar el lugar quemamos cerca de 1500 kilos de quebracho y calentamos el horno durante 15 días para ver los resultados que daba. Funcionaba a gas pero nosotros quitamos los caños y decidimos trabajar sólo con leña, algo que influye tanto en el sabor como en el aroma de los panes. Actualmente proveemos a hoteles, servicios de catering y restaurantes. Próximamente vamos a abrir una boutique al público.

¿Cómo desarrollan en el ciclo las virtudes de su estilo de panificación?

O: Básicamente, buscamos presentar las cualidades de nuestro estilo a través de los



productos. Tratamos de mostrar cómo estos panes se puede adaptar a diferentes recetas de cocina. Hay miles de ideas para desarrollar.

Es su primera experiencia frente a las cámaras...

O: Al principio costó un poquito, no somos actores ni profesionales de la televisión. De a poco nos vamos soltando....

B: La idea es divertirnos y hacer un programa que le guste a la gente.

¿Qué recetas desarrollan?

B: En general son recetas antiguas que usan masa madre o *levain*, su nombre francés. No hacemos reversiones sino que seguimos los pasos tradicionales. Eso sí, usamos productos de gran calidad y agua filtrada.

¿Cómo se logra un buen producto?

B: Nosotros trabajamos con masa madre y nos especializamos en este tipo de pan que es de elaboración bastante compleja. Creo que somos pocos en Sudamérica los que trabajamos con esta técnica.

O: Es un método muy antiguo, respetado y noble. La masa madre es el cultivo de una masa, un principio de masa, con la que luego se elabora el producto. Generalmente se cultiva con jugo de frutas para ayudar a la fermentación. Hacemos un trabajo totalmente natural, ya que no utilizamos levaduras prensadas.

B: Los tiempos de reposo del pan son más largos, y el proceso es totalmente manual. Es un producto muy artesanal. Los resultados se ven tanto en el sabor como en la textura y conservación del producto.

O: Quizá mucha gente no comprende los beneficios de este tipo de pan porque consumen mucho pan industrial. En general, la gente mayor está a la búsqueda de ese sabor porque lo consumieron en su infancia.

¿Cómo ven a la gastronomía argentina?

B: Nos gusta mucho la cocina de ustedes, ya que no es muy diferente de la nuestra. El

DICCIONARIO DEL BUEN PANADERO

Sourdough, sauerteig o levain, la masa madre es un tipo de levadura natural compuesta por harina de trigo fermentada con las bacterias que se encuentran en el ambiente. Antes de que existiera la levadura comercial, este tipo de levadura se utilizaba para hacer fermentar el pan. Para hacer masa madre basta amasar harina con agua hasta que no se pegue en los dedos y luzca homogénea. Luego hay que dejarla fermentar a temperatura ambiente –días o semanas– en un sitio limpio. La masa madre estará lista cuando haya duplicado su volumen, su aspecto sea agradable y su aroma, ácido.

El buen uso indica que siempre hay que guardar una porción de masa madre para la elaboración diaria del pan. Esta porción debe ser “alimentada” con agua y harina antes de ser reutilizada.

(Ver elgourmet.com número 25).

“Tenemos un equipo de panaderos que es muy bueno y que siente lo mismo que nosotros sentimos por la masa.”

gusto de los argentinos es bastante europeo, por lo que pueden apreciar los productos que nosotros hacemos. El francés se adapta muy bien a la Argentina, acá también se consiguen buenos vinos, quesos o fiambres.

En los últimos años hubo un crecimiento de emprendimientos gourmet en nuestro país, ¿qué piensan de este fenómeno?

O: Creo que el argentino comenzó a viajar más y necesitó abrirse. Por ahí se aburrió de comer siempre lo mismo. Esta apertura sucedió a nivel mundial, quizá como consecuencia de la globalización. En la Argentina hay un fenómeno de moda importante pero creo que, en algunos casos, se trata de una fachada. En ocasiones el plato llega a la mesa y no es lo que parece. Igualmente, creo que hay buenos restaurantes y muy buenos cocineros.

B: Aquí hay un potencial grande porque hay buen gusto, sin embargo cuando vinimos, nos dimos cuenta que aún faltaba desarrollar muchos aspectos. Actualmente la gastronomía argentina está mejor que hace diez años, pero debe seguir desarrollándose.

¿Cuántos años hace que viven en la Argentina?

B: Vivo acá desde hace 12 años. Me fui de mi país porque estaba cansado del sistema francés. Es muy competitivo, trabajás mucho y parece que nunca llegás a lo que deseás. Actualmente soy director de Eat Catering.

O: Con Bruno nos conocimos en la Argentina hace diez años.

¿Viajan seguido a Francia?

O: Sí, siempre observamos lo que pasa allá en el circuito gastronómico. Hoy en día en Francia hay un boom del pan, esperamos que esa tendencia llegue acá. ●



Boulangerie con Bruno y Olivier.
Lunes y miércoles a las 21.30.



nosotros para arreglarnos con esas temperaturas”, dice sonriendo.

Diez minutos después, Baguette se despide agradecido y se va comiendo un estupendo *brezel* por el camino. Su destino siguiente es una panadería francesa.

Pan francés, francés

Cuando se baja del 71, Baguette ve que Lépi, en Roseti 1769, está cerrada. Llama por teléfono y una voz de marcado acento francés le contesta que allí siempre están cerrados, que tiene que tocar timbre.

A volver al lugar, abre un hombre delgadísimo, de cabello oscuro, todo ángulos e impecable. Se presenta como Bruno Gillot, uno de los dueños de la *boulangerie*. ¿Cómo hacen para vender si tienen cerrado? “Por ahora sólo trabajamos con hoteles, restaurantes y catering.” ¿Entonces una persona cualquiera no les puede pedir pan? “Sí, a partir de cierta suma, que varía según la cantidad de trabajo que haya.”

La cuadra da la impresión de estar montada para una escenografía. Es perfecta. Todo se halla en su lugar e impecable. Parece que hubiera sido inaugurada el día anterior y no hace 90 años.

Un muchacho bajito, con aspecto de pivote de rugby –también impecable– se acerca a saludar. Es Olivier Hanocq, el otro dueño del lugar. Bruno y Olivier parecen preparados para una película sobre panaderías. Baguette no puede sino contrastarlos con la camisa a cuadros y los jeans de Roberto. Los panes que hay sobre una mesa también lucen perfectos.

Bruno y Olivier cuentan que trabajan un pan totalmente artesanal. ¿Sin máquinas? Se amasa con máquina pero se divide a mano, es la respuesta. ¿Y el fermento? Sólo masa madre. “Usamos levadura sólo en los brioques, las *croissants* y en el pan de chocolate”, especifica Bruno.

Ambos hablan orgullosos de su horno de leña, al que llaman “horno de piso”, señalan que los otros hornos secan el producto. Después van contestando las preguntas que Baguette ha hecho una y otra vez en su búsqueda: trabajan un producto con “mucho reposo y fermentación”, nunca usan materia grasa, sí malta. Señalan que el paso a paso tiene que ser perfecto. “De a poco pero bien despacito”, dice Bruno. Y Baguette anota la enigmática frase como si fuera palabra revelada. Olivier destaca la importancia de una buena harina 000. Tiene que haber continuidad en la calidad, para esto hay que elegir un buen molino. Ambos hablan de buscar “un pan con más estructura, no tan leudado”.

Baguette comienza a ver un patrón en las respuestas de los distintos panaderos que entrevistó, pero todavía no halla la respuesta definitiva a su búsqueda.

“Un buen pan se distingue por su sabor, textura y alveolado”, dice Olivier. ¿Y qué hay de la costra?, interroga Baguette recordando al primer Roberto. Se tiene que poder sacar fácilmente, pero en ella tiene que quedar un poco de miga.

Después Bruno se declara a favor del pan viejo. “Los ancianos saben. Cuando uno es joven sólo disfruta el pan fresco, pero con el tiempo se aprende a gustar del pan con varios días. Grillé, por ejemplo.” Baguette

Un buen pan se distingue por su sabor, textura y alveolado. A la hora de elaborarlo, es importante contar con una harina 000 de buena calidad.

recuerda su sopa de cebollas y elogia el pan frito. Cree entonces ver una mirada de aprobación en su interlocutor. Luego va señalando las distintas variedades sobre la mesa para que le digan sus nombres: miche de campo, pan de 3 kilos, pan de 4 kilos, pan de centeno (más tarde va a probarlo y le parecerá fabuloso, diferente del alemán, pero igual muy sabroso), baguette parisiense, *focaccia*, pan de nuez y pasas, pan de chocolate, brioche *norterre*...

El comisario inspector agradece el trato y comenta la constante amabilidad con que se ha encontrado. Olivier arriesga que debe de ser por el tipo de trabajo. “Nunca sabremos demasiado, éste es un trabajo zen”, dice Olivier. Y después agrega: “Trabajas con algo vivo. En el pan hay vida. En muy pocas profesiones manejas la vida. Si uno está de mal humor, el producto lo percibe”. Desde su lugar, Bruno asiente.

Después de despedirse, Baguette va pensando en esta constante de la humanización del pan. Si el pan es un ser vivo, debe de haber tantos panes distintos como sere. Y se puede pensar en mejores o peores, pero no perfectos. La calidad del pan no tiene que ver tanto con cómo se elabora como con quién lo elabora. A su cabeza vuelve una frase dicha por Olivier al pasar: “Nunca sabremos demasiado”. ●

dulce **navidad**

DICIEMBRE ES EL MES PARA LOGRAR EL PAN DULCE QUE SIEMPRE SOÑASTE. LA RECETA, UN REGALO DE LOS PRESTIGIOSOS PANADEROS OLIVIER HANOCQ Y BRUNO GILLOT.

FOTOS DE GUSTAVO HERRERO PARA TORRES FOTOGRAFÍA
PRODUCCIÓN: LILIANA CAMERONI





AGRADECIMIENTOS

L'ÉPI BOULANGERIE. Rosetí 1769. Tel.: 4552-6402.

ALPARAMIS. Av. Libertador 2229. Tel.: 4790-4000/1.

RAMOS GENERALES. Cabello 3650 PB. C. Tel.: 4802 -2866.

pan dulce L'épi



INGREDIENTES

1 k de harina 0000/000
10 g de sal
240 g de azúcar
40 g de levadura
7 huevos
200 ml de leche
10 g de extracto de malta o miel
350 g de manteca

Para las frutas

INGREDIENTES

120 g de nueces

120 g de pasas de uva rubias
120 g de pasas de uva negras
120 g de castaña de cajú
200 g de almendras
120 g de naranjas confitadas
120 g de pomelos confitados
100 g de peras disecadas
100 g de higos glaceados
20 g de pistacho

PROCEDIMIENTOS

Amase la harina con sal, azúcar, extracto de malta, huevos y leche durante 20 minutos. Agregue la

manteca poco a poco hasta integrar y lograr una textura lisa. Deje descansar la masa durante media hora y agregue las frutas confitadas. Deje descansar por 2 horas. Desgasifique y reserve hasta el día siguiente en la heladera. Divida en trozos de acuerdo con el tamaño deseado, haga bollos y deje levar en un lugar cálido unas horas hasta que la masa llegue al borde del molde. Hornee a 160° C; el tiempo de cocción depende del tamaño. Cubra y decore con glacé al agua y frutas confitadas.

(Para 4)

