



INGREDIENTES:

- 65 gramos de agua
- 65 gramos de leche
- 20 gramos de azúcar moreno
- 25 gramos de levadura fresca de panadería
- 70 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 huevo
- 1 cucharadita de postre de sal
- 1 pizca de nuez moscada
- 400 gramos de harina de fuerza



- 100 gramos de nueces peladas
- 7 nueces bonitas para adornar
- 1 molde plumcake grande de aproximadamente (1 litro y medio) unos 30 centímetros de largo x 10 de ancho x 6 de alto (de los de puding) o 2 pequeños.
- 1 huevo batido o leche para pintar al final.

PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso Thermomix el agua, el azúcar, la leche y la levadura fresca de panadería a trocitos y **programe 1 ½ a temperatura 37 grados en velocidad 2**. Seguidamente agregar la levadura y **meclar 12 segundos a velocidad 4**.

Una vez acabado el tiempo añadir la mantequilla, el huevo, y la nuez moscada y **mezclar todo durante 10 segundos en velocidad 5.**

2. Añadir la harina, y la sal y **mezclar 10 segundos en velocidad en velocidad 6 y al término amasar durante 3 minutos en velocidad espiga.**

3. Al finalizar añadir las nueces, y volver a **programar un minuto a velocidad espiga.**

4. Precalentar el horno durante 10 minutos a 200 grados, con calor arriba y abajo. Poner una rejilla debajo con un recipiente medio de agua, para que el horno tenga humedad, durante todo el tiempo (tanto en panes, bizcochos, etc.) siempre va muy bien, todo estará muchos más jugoso (menos seco).

5. Untar el molde con mantequilla, y espolvorear con un poco de harina.

6. Sacar la masa del vaso, con ayuda de la espátula, y echarla en el molde, y con las manos colocarla bien. Adornar con las nueces a lo largo del molde, y dejar que doble su volumen, en un lugar calido, durante una media hora para que fermente, tobe o suba (que doble casi su volumen). Una vez bien crecido, lo cocemos durante 25 ó 30 minutos a 180 grados (como siempre el tiempo dependerá de la potencia de nuestro horno).

7. Al acabar que ya estará doradito, lo pintamos con un poquito de leche, o un poquito de huevo batido mezclado con un poco de agua, y lo dejamos en el horno unos minutos más. No lo sacamos de golpe, apagamos el horno lo dejamos dentro un par de minutos con el horno abierto solo un poco, y después ya lo abrimos del todo y lo sacamos a los 5 minutos.

8. Servirlo en rebanadas tostadas solas o acompañadas con paté, quesos, mayonesa, mermeladas, miel, etc., de cualquier manera está buenísimo.

9. **NOTA:** Cuando tenga la harina amasada, verificar, si necesita más harina, o por el contrario más líquido. La textura ha de ser buena, pero sin pegarse mucho a las manos, en este caso faltaría un poco harina. Si todo son grumos necesitaría un poco de líquido.





Tita Lola



Tita Lola



Tita Lola



Tita Lola



Tita Lola

