

- Pan de muerto -



INGREDIENTES

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

1 ½ TAZAS DE AZÚCAR

UNA PIZCA DE SAL

10 HUEVOS

6 7/8 TAZAS DE HARINA

1/3 TAZA DE LEVADURA FRESCA

1 ½ TAZAS DE MANTEQUILLA

1 TAZA DE AGUA TIBIA

1 ¾ TAZAS DE LECHE TIBIA

1 CUCHARADA DE RALLADURA DE NARANJA

1 TAZA DE AZUCAR REFINADA

7 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA DERRETIDA PARA DECORAR

PROCEDIMIENTO

1. TOMA LOS INGREDIENTES SECOS PARA FORMAR UN MONTÍCULO CIRCULAR CON UN AGUJERO EN EL CENTRO. ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y EL RESTO DE INGREDIENTES AL CENTRO, EXCEPTO LA SAL Y LA RALLADURA DE NARANJA, QUE SE AGREGA AL FINAL.
2. COLOCAR LA SAL EN EL EXTERIOR DEL MONTÍCULO CIRCULAR PARA QUE NO TOQUE LA LEVADURA DIRECTAMENTE Y PIERDA LA FERMENTACIÓN.
3. CON AMBAS MANOS, COMBINAR TODO HASTA QUE LA MASA ESTÉ SUAVE Y ELÁSTICA. DEJAR REPOSAR DURANTE 30 MINUTOS ANTES DE FORMAR LOS PANES DE MUERTO.
4. DEJAR LA MASA A UN LADO Y USAR MÁS HARINA PARA FORMAR LOS PEQUEÑOS HUESOS DECORATIVOS.
5. EXTENDER LA MASA, FORMAR LOS PANES Y COLOCARLOS EN UNA BANDEJA PARA HORNEAR FORRADA CON PAPEL ENCERADO.
6. AGREGAR MÁS HARINA A LOS HUESOS DECORATIVOS PARA QUE ESTÉN MÁS FIRMES.
7. DEJAR REPOSAR HASTA QUE SE DUPLIQUE EL VOLUMEN DE LA MASA.
8. HORNEAR EN UN HORNO PRECALENTADO A 350 ° F (180 ° C) DURANTE 35 MINUTOS O HASTA QUE UN CUCHILLO INSERTADO SALGA LIMPIO.

9. CUANDO LOS PANES ESTÉN LISTOS, CUBRIR CON MANTEQUILLA DERRETIDA Y AZÚCAR.