Pan de Caja



Ingredientes

Agua: 750 cm3
Brillo de huevo: c/n
Huevos: 200 Gramos
Levadura en polvo: 22 Gramos
Sal: 16 Gramos
Azucar: 40 grs
Harina: 1 Kilo
Leche en polvo: 40 Gramos
Mantequilla: 160 Gramos

Preparación de la Receta

- Hacer un volcán con la *harina*, colocar por un lado la sal y en el centro la *levadura*, un poco de agua y huevos comenzar a incorporar.
- Añadir la leche en polvo, azúcar y agua restante.
- Continuar amasando.
- Por último, agregar *mantequilla* y mezclar hasta formar una masa consistente que se despegue de la superficie de trabajo.
- En un tazón engrasado poner la masa cubierta de plástico y dejar fermentar hasta que doble su volumen.
- En la mesa de trabajo colocar la masa cortar en dos piezas y bolear, permitir un reposo breve.
- Dar forma de cilindro y colocar cada uno en un molde de pan de caja engrasado de manera que la masa solo llegue a la mitad del molde.
- Dejar crecer 40 minutos aproximadamente dentro del molde y barnizar con brillo de *huevo*.
- Hornear a 170ºC durante 35 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-de-caja