

# Pan de Fiesta



## Ingredientes

**Azúcar:** 200 grs.

**Harina:** 1 Kilo

**Leche:** 300 cm<sup>3</sup>

**Mantequilla:** 100 Gramos

**Sal:** 18 Gramos

**Esencia de nuez:** 10 Gramos

**Huevo:** 300 Gramos

**Levadura en polvo:** 22 Gramos

**Manteca De Cerdo:** 50 Gramos

## Barniz de huevo

**Ajonjolí:** c/n

**Azúcar:** 1 Pizca

**Sal:** 1 Pizca

**Huevo:** 1 unidad

## Preparación de la Receta

- En la mesa del trabajo hacer un volcán con la *harina*, esparcir la sal, *levadura*, un poco de leche e incorporar.
- Agregar los huevos, esencia de nuez, azúcar y amasar.
- Añadir la *manteca*, *mantequilla* y el resto de la leche según se requiera hasta obtener una masa elástica y resistente.
- Dejar fermentar 1 hora hasta que doble su volumen.
- Cortar en tantos del tamaño de un puño, bolear y formar tiras con cada una de las piezas y darle forma de U.
- Colocar una junto a la otra hasta formar un pan grande.
- Colocar el pan en una charola con papel de hornear y dejar reposar de 30 a 40 minutos a que doble su volumen.
- Pintar con brillo de *huevo* y espolvorear con semillas de *ajonjolí*.
- Hornear a 160° C durante 30 minutos hasta que el pan se encuentre bien dorado.