elGourmet

Pan de Muertos por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 240 Min

Ingredientes

Agua de azahar: 30 c.c.
Azucar: 150 grs
Huevos: 250 Gramos
Levadura: 40 Gramos
Naranja para su ralladura: 1 unidad
Almíbar de naranja: 30 c.c.
Harina 0000: 1 Kilo
Leche: 200 c.c.
Manteca: 200 grs
Sal: 15 Gramos

Decoración

Azucar impalpable: c/n
Manteca fundida: c/n

Preparación de la Receta

- En batidora, disponer *harina*, huevos, yemas, leche, agua de azahar, sal, azúcar, *levadura* y ralladura de *naranja*.
- Trabajar 3 minutos a velocidad baja y los siguientes 6 minutos, aumentar a velocidad media.
- Bajar la velocidad y agregar la *manteca* hasta que la masa este lisa y llegue a una temperatura de 23° C.
- Pesar 6 bollos de 225 gramos, 18 bollos de 30 gramos y 6 bollos de 10 gramos.
- Dar forma redondeada a los bollos de 225 gramos y 10 gramos
- Alargar los bollos de 30 gramos.
- Disponer los bollos de 225 gramos en placa con papel *manteca*
- Armar rosetas de 6 bolas con los bollos de 30 gramos (un círculo de 5 bollos con uno en el centro uniendo)
- Realizar 3 estrellas con los bollos de 225 gramos y colocar una bola de 10 gramos en el cruce de los bollos.
- Dejar levar 2 horas.
- Cocinar en horno a 150° C durante 25 minutos
- Retirar del horno, pincelar con *manteca* derretida y espolvorear con azúcar impalpable

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-de-muertos-por-juan-manuel-herrera