Pan de Muertos por Sonia Ortiz



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Masa

Harina: 3 y 1/2 Tazas
Azucar: 1/2 Taza
Naranja para su ralladura: 1 Unidad
Huevos: 4 Unidades
Mantequilla: 200 grs
Semillas de sésamo: c/n

Masa madre

Azucar: 1 cda
Leche tibia: 2/3 Tazas
Levadura seca: 22 grs
Harina: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Masa madre

- En un bol mezclar *levadura* seca, leche tibia, azúcar, *harina* y dejar reposar tapado en un lugar cálido hasta que se forme una esponja (10 minutos aproximadamente)

Masa

- En batidora con gancho amasador trabajar *harina*, ralladura de *naranja*, la masa madre y huevos hasta formar un arenado.
- Agregar *mantequilla* pomada y seguir amasando a alta velocidad por 5 minutos.
- Incorporar azúcar, amasar hasta formar un bollo y dejar reposar en un bol tapado en un lugar cálido por 1 hora.
- Volcar la masa levada sobre la mesada y dividir en 4 partes.
- A cada una de las partes separarles 1/3 de la masa y reservarlas.

- Con las partes restantes armar 4 bollos y colocarlos en una bandeja de horno previamente engrasada.
- Con los tercios de masa reservadas hacer los huesitos (decoración) haciendo rollitos, doblar por la mitad y cortar la punta
- Con esta parte hacer una bolita y colocar en la bandeja para que leve.
- A la masa restante darle forma de *hueso* con los dedos y colocar sobre cada bollo de pan de muerto a levar 2 huesitos de masa cruzados.
- Dejar levar hasta duplicar el volumen y antes de hornear colocar en el centro de cada masa la bolita pequeña levada.
- Espolvorear con semillas de *ajónjoli* (sésamo) unos panes y otros espolvorearlos con azúcar.
- Cocinar en horno a 180 °C por 40 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-de-muertos-por-sonia-ortiz