

Pan de Muertos



Ingredientes

Decoración

Azúcar de colores: Cantidad necesaria

Manteca fundida: Cantidad necesaria

Pan de Muertos

Agua tibia: 120 cc

Yemas de huevo: 60 grs.

Huevos: 150 grs.

Harina: 600 grs.

Agua de azahar: 1 cdas.

Mantequilla: 120 grs.

Leche: 120 cc

Levadura fresca: 20 grs.

Azucar: 100 grs.

Sal fina: Una pizca

Licor de Anís: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Pan de Muertos

- Hidratar la *levadura* con leche, un poco de azúcar y una cda. de *harina*.
- Incorporar toda la leche y mezclar.
- Tamizar el resto de la *harina*, con una pizca de sal y azúcar. Colocar en la batidora a velocidad lenta.
- Integrar la *levadura*, el agua, los huevos y las yemas.
- Perfumar con *licor* de anís y agua de azahar.
- Finalmente agregar la *manteca*.
- Espolvorear la mesada con *harina*.
- Trabajar la masa y bolear.
- Dejar reposar hasta duplicar.
- Tomar 2/3 d e la masa y bolear.
- Con la masa restante formar dos huesos y poner cruzados sobre el pan.

- Fijarlos con doradura.
- Poner sobre una placa a *leudar*.
- Pincelar con *huevo*
- Hornear a 180°C. por 30 o 35 minutos.
- Retirar del horno. Pincelar con *manteca* fundida y espolvorear con el azúcar de *color rosa*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-de-muertos>