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