

Pan del Día de Muertos



Ingredientes

Adorno

Azucar: 250 grs

Mantequilla: 200 Gramos

Masa

Agua de azahar: 10 cm³

Canela en rama troceada: 1/2 unidad

Huevos: 250 Gramos

Mantequilla: 200 Gramos

Sal: 15 Gramos

Azucar: 120 grs

Harina: 700 Gramos

Leche: 50 cm³

Pre-fermento:

Pre-fermento

Harina: 300 Gramos

Leche: 300 cm³

Levadura en polvo: 20 Gramos

Preparación de la Receta

- En un tazón mezclar durante un minuto la *harina*, *levadura* y *leche*.
- Dejar reposar durante 30 minutos o hasta que doble su volumen.
- En la mesa de trabajo formar un volcán con el resto de la *harina* y agregar en el centro el *huevo* y el pre-fermento reposado, *leche* de ser necesario y *amasar*.
- Agregar *azúcar* y *mantequilla* en cubos, *amasar* hasta conseguir una masa uniforme.
- *Amasar* hasta lograr una masa que se despegue de la mesa de trabajo.
- Formar una bola con la masa y colocar en un tazón ligeramente engrasado y tapar la masa con papel plástico.

- Dejar reposar en un lugar templado hasta que la masa doble su volumen.
- Enharinar la mesa de trabajo y dividir en piezas de 400 gr.
- Bolear cada pieza y darle un reposo de 15 minutos mínimo.
- Recordar que contamos con una pieza grande y cinco piezas pequeñas
- Colocar las piezas grandes del pan a una charola y barnizar con un poco de agua.
- Con las piezas chicas hacer los huesos del pan y adornar sobre la pieza mayor.
- Dejar reposar media hora mínimo.
- Hornear a 160°C durante 35 minutos aproximadamente.
- Una vez fríos los panes barnizar con *mantequilla* fundida y espolvorear con azúcar.

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