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
- Black'=""> Añadir el agua de azahar y la rama de canela troceada.
- 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
- Black'="">Retirar una cuarta parte de cada pieza y parte pequeña dividirla en cinco partes iguales con las cuales se formarán los huesitos y cabeza del pan.
- 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