

PAN DE LECHE

Molde: 30 x 11 x 7 cm.

INGREDIENTES:

500 gramos de harina de trigo de fuerza.	(4 tazas)
300 ml. De leche tibia.	(1 ¼ tazas)
10 gramos de sal.	(2 cucharaditas)
100 gramos de azúcar.	(1/2 taza)
7 gramos de levadura seca.	(2 cucharaditas)

Leche para pintar el pan y mantequilla para pintar el molde.

PREPARACIÓN:

- En un bol coloca la harina el azúcar la levadura y la leche, comienza a revolver hasta formar una pasta, luego agrega la sal.
- Integra la sal y vuelca la masa sobre la mesa, comienza a amasar, si la notas un poco pegajosa ve agregando harina sobre la mesa poco a poco.
- Amasa por diez minutos, coloca la masa en un bol pintado con aceite, pasa tus manos con aceite sobre la masa, tápalo con un plástico y déjala fermentar de una hora a hora y media, hasta que duplique su tamaño.
- Pinta el molde con bastante mantequilla derretida.
- Agrega un poco de harina sobre la mesa, si es necesario, para que no se pegue, coloca la masa sobre la mesa, quita el gas y extiéndela de forma rectangular un poco más grande que el tamaño del molde.
- Comienza a enrollar por uno de los extremos largos. A la vez que enrollas presiona con los dedos el rollo sobre la masa de la mesa, repite el proceso hasta que terminas de enrollar.
- Rueda un poco la masa sobre la mesa para sellar bien el borde.
- Forma una S con la masa y colócala dentro del molde enmantequillado.
- Déjalo fermentar de una hora a hora y media, hasta que duplique su tamaño.
- Píntalo con leche y hornéalo en un horno pre calentado a 180° C / 350° F, hasta que esté dorado. De 20 a 25 minutos.
- Sácalo del horno y déjalo enfriar sobre una rejilla antes de cortar.