

PAN DULCE

Rendimiento: 10 panes de 100 gr. Cada Uno.

INGREDIENTES:

550gr. De harina de trigo todo uso.

220 gr. De agua.

5 gr. De sal.

7 gr. De levadura seca (20 gr. De levadura fresca).

140 gr. De azúcar.

1 huevo entero.

5 gr. De leche en polvo.

40 gr. De mantequilla.

1 cucharadita de esencia de vainilla.

Para decorar:

Azúcar al gusto y huevo batido.

PREPARACIÓN:

- En un bol coloca toda la harina, el azúcar, la leche en polvo, revuelve un poco para integrar los ingredientes.
- Agrega el agua, el huevo, la mantequilla y la esencia de vainilla.
- Comienza a integrar todos los ingredientes hasta formar una pasta que puedas manipular con tus manos sobre la mesa.
- Sigue amasando por 10 minutos hasta que la masa este muy suave y tersa, evita agregar más harina sobre la mesa, para esta masa no es necesario.
- Forma una bola con la masa y déjala fermentar hasta de duplique su volumen, esto se llevará aproximadamente de una hora a hora y media.
- Coloca toda la masa sobre la mesa amásala ligeramente (quitar el gas) y forma un rollo con la masa para que puedas cortar porciones todas iguales. Si tienes una pesa de cocina pesa las porciones de masa que pueden ir desde 50 gramos hasta 100 gramos.
- Forma bolitas con la masa y ve colocándolas sobre una placa de hornear.
- Déjalas fermentar por una hora.
- Con una tijera de cocina o una cuchilla muy afilada y limpia, corta por arriba todos los panes en forma de cruz.
- Píntalos con el huevo batido y espolvoréalos con azúcar.
- Hornéalos en un horno pre-calentado a 180° C / 350° F hasta que estén doraditos más o menos por quince minutos.
- Dejalos enfriar un poco sobre una rejilla antes de consumir.
- Se pueden congelar por tres meses guardados en una bolsa plástica.