

Pan de muerto



Tiempo de
preparación

90 min.

Porciones

6

Ideal para

Cenas
Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

280 g harina de trigo

20 g de levadura en polvo

300 g azúcar

125 g mantequilla

100 g Manteca vegetal

3 pzas. Huevo San Juan

7 yemas de Huevo San Juan

8 cdas soperas de agua tibia

3 cdas soperas de té de azhar

2 cdas de té de anís

3 cdas soperas de manteca vegetal (para engrasar el pan y la charola)

1/4 cdita Sal

Preparación

- Disolver la levadura en agua tibia y agregar la harina necesaria para formar una pasta. (aproximadamente 15 cucharadas soperas de harina). Formar una bola con la pasta y dejar fermentar cerca del calor hasta que duplique su tamaño. Guardar.
- En una superficie plana cernir harina, formar una fuente en el centro con lo que resta de harina y agregar 15 cucharadas de azúcar, la sal, 2 huevos enteros, las 7 yemas, el té de azahar, té de anís, la ralladura de naranja, la manteca y la margarina, amasar por 20 minutos hasta formar una segunda masa.
- A la masa formada añadir la masa fermentada del primer paso. Seguir amasando hasta que se formen burbujas y la masa se sienta como si fuera plástico o se desprenda fácilmente de la mesa.
- Formar una bola con la masa, untar con un poco de manteca vegetal, colocarla dentro de un recipiente, cubrir con un trapo húmedo y dejar reposar en un lugar tibio hasta que duplique su volumen (dos horas y media).
- Pasado el tiempo, volver a amasar ligeramente y apartar 2 tazas de la masa para formar los huesitos.
- Colocar la masa en forma de óvalo sobre una charola previamente engrasada con manteca vegetal y dejar reposar 30 minutos, al lado de los huesitos ya formados.
- Batir el Huevo San Juan restante y con el barnizar la masa y pegar los huesitos. Meter al horno precalentado a 200º C por 15 minutos. Hornear durante 15 minutos a la misma temperatura, después reducir a 170º C y dejar en el horno hasta su cocción total (10 minutos más).
- Mezcle una cucharada de harina junto con una cucharada de azúcar y dos tazas de agua, para formar un jarabe con el cual una vez frío, barnizará el pan. Espolvoreé con azúcar.