

PAN DE MUERTO.

Ingredientes:

- 10 gr. levadura seca o 20 gr. fresca.
- 680 gr. harina. (5 ½ tazas).
- ½ taza agua tibia.
- ½ taza de azúcar.
- 1 cda. Agua de azahar.
- 1 cta. Sal. (5 gr.)
- ½ taza leche.
- 3 huevos.
- 3 yemas.
- 2/3 taza mantequilla (130 gr.)
- 1 Huevo para barnizar con una cda. De agua.

DECORACIÓN.

- ¼ taza mantequilla pomada.
- 1 taza azúcar coloreada o refinada.

- en un tazón combinar 1 cda. Harina, la levadura y el agua tibia. Revolver y dejar levar.
- mientras colocar harina, azúcar, agua de azahar, sal y la leche en la batidora con gancho y mezclar.
- añadir luego yemas y huevo, lograr una masa lisa.
- incorporar la siembra o levadura ya fermentada y seguir amasando por 10 minutos para formar liga en la masa.
- luego agregar la mantequilla y una vez que la masa está suave, tersa y con liga. Se deja reposar cubierta con un trapo seco para que pueda fermentar tranquilamente, evite corrientes de aire.
- tener una charola con papel silicón o engrasada y enharinada.
- tomar 2/3 de la masa y formar una bola con las orillas dobladas hacia adentro.
- acomodarla en la charola.
- con el resto de la masa, formar las canillas y pegarlas con el huevo batido con agua. Barnizar todo el pan con todo y canillas, huesitos o lagrimas.
- dejar crecer el doble de su tamaño y tener el horno precalentado a 180° C.
- hornear aproximadamente 25-30 min. o hasta que esté doradito.
- sacar y untar con mantequilla, espolvorear con el azúcar refinada para que brille muy bonito o bien, pintar el azúcar de tu color preferido y espolvorearla sobre el pan, caliente.

El tradicional pan de muertos, no se rellenaba, pero hoy existen muchas versiones, desde amasar la masa ya hecha con chispas de chocolate, arándanos, pasas, nueces, etc. O bien, rellenarlo al hacer un círculo de masa extendido, poner frutos secos, ate o lo que desees, cierras y das forma, dejas levar y horneas con el mismo procedimiento que explico arriba.