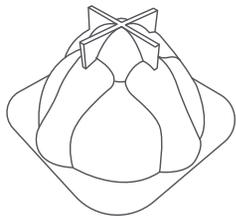




24844

# Moldi Pan de Muerto

Molde de silicón



Ver instructivo para su uso adecuado.

## Guía Rápida



Conoce más del producto **AQUI**



## 1 Receta pan de muerto

- 500 g de harina de trigo
- 3 huevos
- 120ml de leche entera
- 150 g de azúcar
- 105 g de mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)
- 11 g de levadura instantánea
- 5 ml de Esencia de naranja
- 1 cucharada de ralladura de naranja
- 5 g de sal



- Sigue la receta y unta mantequilla o aceite vegetal para desmoldar fácilmente y hornear.
- Se recomienda usar a una temperatura máxima de 200°C.

1. Fermentar la levadura: poner la leche en un recipiente, esta deberá estar a temperatura ambiente, después agregamos levadura, poner con una cucharada de harina y una cucharada de azúcar. Mezclamos hasta crea una mezcla homogénea, reservamos hasta que duplique su tamaño. (10-15 min en que duplique su tamaño)
2. En una superficie limpia, colocar la harina de manera que se cree un pozo para poder colocar dentro la levadura fermentada, agregar ahí mismo los huevos, leche, azúcar, esencia de naranja, ralladura de naranja y la sal.
3. Integrar los ingredientes, de manera central hacia el extremo agregando la harina al centro; hasta crear una masa uniforme.
4. Colocar la mantequilla en la masa; amasar hasta que se integre.
5. Espolvorear un poco de harina en la superficie para amasar por 20 minutos, no colocar mucha harina ya que se puede resecar. también se puede amasar con una batidora.
6. Formar una esfera con la masa para barnizar con un poco de aceite, después hay que colocar la masa en un recipiente de vidrio.
7. Cubrir muy bien el recipiente de vidrio, colocarlo en un espacio cálido y esperar a que la masa duplique su tamaño.
8. Ya que la masa duplico su tamaño colocar una cantidad de masa en el molde, hasta la mitad.
9. Precalentar el horno a 180°
10. Hornear por 20min.
11. Deja enfriar por 15 min y desmoldar
12. Barniza con un poco de aceite y espolvoréalo con azúcar hasta cubrir toda la pieza.