



Pan de los Muertos



Tiempo de preparación + cocción: 1 hora 20 minutos
Tiempo de reposo: 4 horas
Tiempo total: 5 horas 20 minutos



Porciones: 4 panes

Ingredientes

- ¼ taza de agua tibia
- 1 cucharada de levadura
- 1 pizca de azúcar para fermentar la levadura
- 5 tazas de harina de trigo para todo uso
- 4 huevos a temperatura ambiente
- ⅔ de taza de leche condensada (o ½ lata)
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita Vainilla mexicana
- 2 cucharadas de ralladura de naranja (opcional)
- ¾ de taza de azúcar blanca y extra
- 1 taza menos 1 cucharada de mantequilla a temperatura ambiente

Para glasear

Método 1 (antes de hornear)

- 1 huevo, ligeramente batido
- Azúcar a gusto
- Azúcar a gusto

Método 2 (después de hornear)

- ¼ de taza de azúcar
- 2 cucharadas de agua
- ½ limón (solo el jugo)
- Azúcar a gusto



El Pan de los Muertos es un pan dulce mexicano que se presenta en diversas variedades regionales con diferentes sabores, formas y tamaños. Se les da forma de bolas y rollos a pequeños trozos de masa y se colocan encima del pan para representar los huesos. La receta a continuación se hornea en las semanas previas al Día de los Muertos. Puede comerse como o colocarse en un altar para que lo disfruten sus seres queridos fallecidos.

Instrucciones

1. Disuelva la levadura con una pizca de azúcar en agua tibia y déjala reposar durante 5 minutos o hasta que fermente.
2. En una batidora, con el accesorio de gancho, coloque la harina, los huevos, la leche condensada, la sal, la vainilla, la ralladura de naranja (opcional) y la levadura. Comience a batir a baja velocidad hasta que la mezcla tome forma. Si lo hace a mano, simplemente haga un bol con la harina y agregue el resto de los ingredientes poco a poco y comience a mezclar.
3. Con la batidora todavía en marcha, agregue la mantequilla en trozos pequeños alternando con el azúcar. Batir la mezcla durante 10 a 15 minutos, hasta que la mantequilla esté completamente incorporada. La masa se ve pegajosa, pero a la masa le da la forma de una bola, debe mantener su forma sin derramarse por los lados.
4. Engrase un bol grande y deje reposar la masa, cubierta con plástico o tela, de 3 a 4 horas o hasta que duplique su tamaño.



Pan de los Muertos

Instructions

5. Una vez que la masa haya doblado su tamaño, amase ligeramente y divida la masa en 5 partes iguales.
6. Separe una de las bolas de masa y endurezca un poco añadiendo más harina y guarde.
7. Con las otras 4 partes, forme bolitas de pan compactas y colóquelas en bandejas engrasadas, deje reposar otros 30 minutos. Notará que se expanden un poco y pierden su tersura.
8. Mientras deja reposar las bolas de masa, con la quinta parte de la masa que guardó, de forma a los "huesos" y las bolas que entrarán en cada hogaza. Deje reposar durante unos 10 a 15 minutos.
9. Una vez que las bolas de masa y los huesos hayan reposado lo suficiente, glaseamos las hogazas con un poco de agua para que sirvan de pegamento y formen los panes colocando los huesos y las bolas en cada bola de masa. Deje reposar 2 horas más o hasta que duplique su tamaño nuevamente.
10. Unte el pan con el huevo batido con un pincel y espolvoree con azúcar al gusto. Esto solo si desea usar el método de barniz 1, de lo contrario coloque en el horno.
11. Hornee a 180 °C (350 °F) durante 18 a 20 minutos y el pan se dorará.

Para glasear después de hornear (método 2)

1. Prepare un almíbar hirviendo el agua con el azúcar. Cuando hierva retire del fuego y agregue el jugo de limón, deje enfriar y guarde para cuando se hornee el pan.
2. Cuando el pan sale del horno, déjelo enfriar unos 10 minutos.
3. Con un cepillo pequeño, cubra el pan con el almíbar y espolvoree con azúcar al gusto.

Notas

Cuando termine de preparar la masa tendrá una consistencia algo pegajosa, no se alarme, así debe ser. Después de que la masa se asiente por primera vez, se volverá más consistente y no tendrá problemas para amasarla nuevamente.

Asegúrese de usar solo una de las rejillas en su horno y de colocarla en el centro. Si usa más de una parrilla a la vez, la temperatura del horno no se distribuirá uniformemente y los panes pueden quemarse o salir crudos. Si está utilizando una sartén de teflón oscuro, tardará unos 15 minutos en hornearse. En ese caso, es mejor reducir la temperatura a 170 °C (340 °F) para evitar que se queme por fuera y quede cruda por dentro.