

PAN DE MUERTO

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de reposo: 1 hora

Tiempo de cocción: 45 minutos

Salen 3 panes medianos



Ingredientes

Para hacer el pan:

- 4 $\frac{1}{4}$ tazas de harina para hacer pan
- $\frac{3}{4}$ tazas de azúcar granulada + 1 cucharada extra
- $\frac{3}{4}$ taza de leche tibia
- $\frac{1}{4}$ taza de jugo de naranja fresco
- 3 cucharadas de levadura seca activa
- Ralladura de una naranja
- 1 $\frac{1}{2}$ barras de mantequilla amarilla, a temperatura ambiente, 170 gr.
- 3 huevos, temperatura ambiente
- 2 yemas de huevo a temperatura ambiente
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- $\frac{1}{2}$ cucharada de sal
- 2 cucharadas de agua de azahar*, opcional

Para cubrir el pan:

- $\frac{1}{4}$ taza de mantequilla derretida, para cubrir el pan después de hornearlo.
- $\frac{1}{2}$ taza de azúcar granulada, para después de hornearlo

Instrucciones:

1. En un recipiente mediano, agrega la leche, la levadura, 2 cucharadas de harina y 1 cucharada de azúcar, combinalo bien, cúbrelo y déjalo reposar en un lugar cálido durante unos 10 minutos. (yo lo puse en dentro del horno apagado)
2. En el recipiente de tu batidora de pie, agrega la harina, el azúcar, la sal y la ralladura de naranja, batir los ingredientes.
3. Luego agrega la mantequilla cortada en pedazos, las yemas y los huevos (uno por uno), batir hasta que todo quede bien integrado (*se verá como migas*).

4. Incorpora la vainilla, el jugo de naranja y el agua de azahar (si la usas), sigue batiendo.
5. En este punto la mezcla de la levadura ya debe estar activada y lista para usar (*muchas burbujas encima*) agregala a la mezcla de la batidora y continua batiendo.
6. Continúa batiendo hasta que se forme una masa ligeramente elástica, no debe quedar muy pegajoso. ***Esto puede tomar hasta 20 minutos dependiendo de la temperatura donde vives, ten paciencia y no te desesperes. Si al final de los 20 minutos sigue muy pegajosa, agregale 2 cucharadas de harina y bate un poco más.*** La masa al tocarla será un poco pegajosa pero no debe quedarse pegada en los dedos más que algunos pedacitos, como en la foto.
7. Sacar la masa y colocar un recipiente engrasado, asegúrate de engrasar toda la masa para que tenga un poco de aceite en todos los lados y no se seque a medida que sube.
8. Cubre con papel plástico o una toalla ligeramente húmeda, dejar crecer de 1 a 2 horas en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño. (yo la puse dentro del horno)
9. Después de que la masa haya duplicado su tamaño, córtala en 4 partes del mismo tamaño, toma tres de ellos y forma tres bolas suaves del mismo tamaño y colócalas en una bandeja para hornear con papel para hornear.
10. Corta la última pieza en tres partes iguales, formando los "huesos" que luego agregarás encima de cada pieza de pan. Estirla formando largas tiras, luego colocarlas encima.
11. Precalienta el horno a 350 F (175 C) y hornea por 40 minutos, a mitad del tiempo (20 minutos) cubrir suavemente los panes con papel aluminio, para que no se quemen.
12. Retira del horno y cepilla con mantequilla derretida cada pan, luego, cubre cada pieza con azúcar granulada...listo para servir y disfrutar!

Notas:

*El pan de muertos lleva esencia de azahar, la flor del naranjo, que le da más sabor a naranja, yo no lo puede encontrar, pero el pan quedó delicioso con el jugo y la ralladura de naranja.

*La parte más “complicada” de este pan, es dejarla amasar hasta por 20 minutos, puede sonar mucho tiempo, pero creeme que vale la pena esperar, yo puse el timer primero por 15 minutos, pero seguía muy pegajosa, así que la deje por 5 minutos más y al terminar quedó perfecta, suave y un poquito pegajosa. Si después de los 20 minutos, tu masa sigue demasiado suave, agregale 2 cucharadas de harina y sigue batiendo, sigue así hasta que logres la consistencia adecuada.

*Esta receta está hecha con una batidora de pie, pero puedes hacerla a mano, solamente que te tomará más tiempo.