

# Pan bicolor



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 30min , Número de porciones: **12**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pan-bicolor>

## Preparación

Mezclar todos los ingredientes menos el cacao y el azúcar glass en una batidora con gancho de amasar hasta integrar todos los ingredientes. Dividir la masa en dos partes y agregar a una de ellas el cacao en polvo y el azúcar glass. Amasar separadas ambas partes por espacio de 5 minutos o hasta que las masas estén elásticas. Reservar las masas en envases cerrados y ligeramente engrasados con aceite por espacio de 1 hora o hasta duplicar su volumen. En una superficie enharinada, y con la ayuda de un rodillo, amasar cada porción por separado hasta obtener un rectángulo de aproximadamente 20×30 cm c/u. Colocar el rectángulo de masa oscura sobre la masa blanca y enrollar sobre si misma para crear un cilindro. Colocar el cilindro de masa en un molde engrasado para pan de molde con tapa\* (de 500 g de capacidad) y dejar levar 75 minutos. Hornear a 200 grados centígrados por espacio de 1 hora.



## Ingredientes

- 300 grs. Harina
- 190 cc. Agua
- 4 grs. Levadura instantánea
- 5 grs. Sal
- 12 grs. Manteca
- 6 grs. Leche en polvo
- 9 grs. Azúcar
- 12 grs. Cacao
- 15 grs. Azúcar impalpable

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Pascuas, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Económico, Cereales, pastas y arroz, Ingrediente extra, Pan y otros panificados para la casa

