Pan cubano

Dificultad:

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 30min
Tiempo total: 1hrs. 5min , Número de porciones: **1**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/pan-cubano

Preparación

En el cuenco de una batidora de pie equipados con el gancho para masa, mezclar la harina, el gluten, la levadura, la manteca, el azúcar, la sal y el agua hasta formar una masa suave. Amasar durante 5-7 minutos o hasta que esté suave. Coloque la masa en un tazón ligeramente engrasado y cubra con papel film. Deje que la masa leve hasta que doble su tamaño, aproximadamente 1 hora. Coloque la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y presione suavemente para desgasificar. Presionar y extender la masa como una baguette larga y plana. Transfiera la masa a una bandeja para hornear forrada con papel pergamino. Cubra la masa con un paño de cocina limpio y dejar reposar durante 30 minutos. Precaliente el horno a 195ºC. Coloque un hilo de cocina engrasado previamente en la parte superior de la masa formando un 8, cepille suavemente con la mezcla de huevo batido y agua. Hornee durante 30 minutos o hasta que estén doradas y suene huevo el interior al golpear. Retire con cuidado el hilo de la parte superior del pan. Transferir el pan a una rejilla para enfriar completamente. Disfrute!

Ingredientes

- 2-1/2 taza/s Harina
- 1 cucharada/s Gluten de Trigo
- 2-1/2 cucharadita/s Levadura instantánea
- 2 cucharada/s Manteca de cerdo
- 1 cucharada/s Azúcar negra
- 1-1/2 cucharadita/s Sal
- 1 taza/s Agua tibia
- 1 Huevo batido con 1 cucharada de agua

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Una cocinera experta, Pan y otros panificados para la casa