

Pan de molde



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 2hrs. 20min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 3hrs. 0min , Número de porciones: 1

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pan-de-molde>

Preparación

Mezclar en un bol la leche con el agua y la manteca. Calentar ligeramente en el microondas, lo justo para templar la mezcla y que se derrita la manteca, a unos 40º aprox. Hacer un volcán con la harina, mezclada con la levadura seca, la sal y el azúcar. Añadir en el centro la mezcla de agua, leche y manteca. Mezclar bien con las manos y amasar durante 10 minutos, estirando y retorciendo la masa para refinarla. Cuando quede bien lisa y elástica, pasarla a un bol aceitado ligeramente. Tapar con film y dejar fermentar 40 minutos, o hasta que doble su volumen. Una vez que haya fermentado, pasar a la mesa enharinada y amasar de nuevo un par de minutos, para eliminar el exceso de gas dentro de la masa. Darle forma de rulo con el largo del molde. Precalentar el horno a 200ºC, poniendo una bandeja en la base con agua. Engrasar el molde con manteca y depositar la masa dentro. Tapar con un trapo y dejar fermentar durante 40 minutos en sitio cálido, o hasta que la masa salga por encima del borde del molde. Para que suba más rápido, se puede templar un poco el molde metálico en el horno antes de meter la masa. Una vez que haya subido, realizar una

Ingredientes

- 250 cc. Leche
- 50 cc. Agua
- 40 grs. Manteca
- 275 grs. Harin
- 30 grs. Azúcar
- 1 cucharadita/s Sal
- 1 cucharadita/s Levadura seca

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Para/con niños, Familia, Desayuno, Pan y otros panificados para la casa

incisión a lo largo en la masa, de un centímetro de profundidad, con una cuchilla o un cuchillo afilado. Introducir en el centro del horno precalentado a 200º y dejar cocinar durante 30-40 minutos, o hasta que quede dorado y cocido. Para ver que está cocido desmoldar y golpear con los nudillos en la base, debe sonar a hueco. Sacar del horno y dejar templar en el molde. Desmoldar y dejar enfriar por completo. Lo mejor es dejarlo que asiente un poco, hasta el día siguiente, y servir cortado en rebanadas.

