

Pan de Sheepherder



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 1hrs. 20min , Tiempo de cocción: 55min

Tiempo total: 2hrs. 15min , Número de porciones: 1

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

Autor: Maria

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

Preparación

En un tazón grande mezcle 3 tazas de agua muy caliente con el azúcar, la manteca y la sal. Revuelva hasta que la manteca se derrita. Incorporar la levadura y dejar que se haga espuma durante unos 15 minutos. Transfiera la mezcla a un tazón, añadir 5 tazas de harina y batir la pasta durante unos minutos. Poco a poco agregue la harina restante. La masa puede ser un poco esponjosa, lo cual es normal, pero no debe ser demasiado pegajosa. Cubra con papel plástico y deje reposar en un lugar cálido durante 1-1/2 horas. Cortar un círculo de papel de aluminio y colocarlo la parte inferior de un molde de horno alto. Aceite la parte inferior y los lados. Coloque la masa sobre una superficie enharinada y amasar para expulsar el aire y luego colocarla en el molde preparado, cubrir con un envoltorio de plástico y dejar reposar durante una hora. Hornee sin cubrir a 170°C durante 50 a 55 minutos. Deje que se enfríe durante unos minutos, afloje los lados del pan con una espátula o un cuchillo y desmoldar sobre una superficie. Dejar enfriar antes de disfrutar.

Ingredientes

- 1/2 taza/s Manteca
- 1/2 taza/s Azúcar
- 2-1/2 cucharadita/s Sal
- 2 paquete/s Levadura
- 9-1/2-10 taza/s Harina

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Pan y otros panificados para la casa

