Pan de muerto



TIEMPO
3 horas

RENDIMIENTO
10 panes

DIFICULTAD
Media

INGREDIENTES

- ◯ 600 g Harina de trigo
- ◯ 120 g Azúcar refinada
- ◯ 3 cdtas Levadura seca
- ◯ 1 ½ cdtas Sal
- ◯ 150 ml Leche tibia
- ◯ 3 Huevos
- ◯ 1 ENCOTapa de Esencia Naranja ENCO
- ◯ 3 ENCOTapa de Esencia Naranja Mantequilla ENCO
- ◯ 95 g Mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl grande mezcla la harina, el azúcar, la levadura y la sal.
2. Agrega la leche tibia, los huevos, la Esencia de Naranja ENCO y la Esencia Naranja Mantequilla ENCO. Mezcla hasta formar una masa.
3. Incorpora poco a poco la mantequilla sin sal y amasa durante 10 a 15 minutos, hasta obtener una masa suave, lisa y elástica.
4. Coloca la masa en un bowl ligeramente engrasado, cúbrela y deja reposar de 1 a 1½ horas o hasta que duplique su tamaño.
5. Desgasifica la masa presionándola suavemente para retirar el exceso de aire.
6. Divide la masa en: 10 porciones de 80 g para formar los panes, 20 porciones de 15 g para formar los huesitos y 10 porciones de 5 g para las bolitas superiores.
7. Forma las piezas principales y colócalas en una charola con papel para hornear.
8. Con las porciones de 15 g forma tiras alargadas y marca los "huesitos" pasando suavemente los dedos sobre la masa. Coloca dos tiras cruzadas sobre cada pan y una bolita de 5 g en el centro de cada pieza para formar la cabeza del pan.
9. Cubre los panes y deja reposar de 30 a 45 minutos o hasta que aumenten ligeramente su tamaño.

10. Barniza con huevo batido y hornea a 180°C durante 18 a 22 minutos o hasta que estén ligeramente dorados.
11. Deja enfriar por unos minutos y, mientras aún estén tibios, barniza con mantequilla derretida y espolvorea azúcar refinada al gusto.
12. Deja enfriar completamente y disfruta.