

DESAYUNO

PAN ESPONJOSO



Ingredientes:

- 600g de harina
- 7g levadura seca
- 1 cucharada azúcar flor
- 2 huevos
- 250ml leche tibia
- 50g mantequilla t° ambiente en cubos

Preparación:

- Hacer un volcán con 600 g de harina y poner en su interior 7 g de levadura seca, una cucharada de azúcar flor, 50 ml de agua tibia y dejar descansar por 15 a 20 minutos.
- Pasado los 15 minutos agregar dos huevos más 250ml de leche tibia y amasar por 3 o 4 minutos. Lo puedes hacer a mano o con la máquina de amasar. Agregar 50 g de mantequilla a temperatura ambiente cortada en cubos. Seguir amasando por seis a ocho minutos más. La masa debe quedar suave elástica y brillante.
- Hacer un bollo con la masa y dejarla en un Bowl aceitado y tapado con un paño de cocina. Dejar reposar hasta que doble su volumen. Si tienes tiempo, ojalá lo puedas dejar 2 o 2 1/2 horas.
- Amasar por un minuto la masa (para desgasificar) y formar un rectángulo, enrollar como un brazo de reina y con los dedos pellizcar la masa por los lados y a lo largo donde se junta la masa. Poner en un molde alargado y aceitado, con la parte que pellizcaste a lo largo hacia abajo. Dejar reposar hasta que doble su volumen. Si tienes tiempo nuevamente trata de dejarla 2 o 2 1/2, horas.
- Batir un huevo y pincelar con este la superficie el pan. Con un cuchillo muy afilado hacer cortes en la superficie para que el pan no se deforme mientras está en el horno.



- Llevar al horno precalentado a 180° por 35 minutos aproximadamente. Cuando lo saques lo golpeas y si suena como si estuviera hueco es porque está listo. No lo dejes enfriar en el molde ya que se humedece con el vapor.

