

Pan de muerto

Ingredientes

3 1/2 tazas de harina

225 gramos de mantequilla

2 huevos

1 1/4 tazas de azúcar

1/2 taza de agua

2 cucharadas de ralladura de cáscara de naranja

22 gramos de levadura

7 yemas de huevo

1/4 de cucharadita de sal

1 cucharada de agua de azahar (si no encuentran pueden sustituirlo por 2 cucharadas té de anís preparado y bien cargado)

Elaboración

En un recipiente poner la levadura junto con media taza de azúcar y el agua que debe estar tibia (cuidado que no esté caliente) para que la levadura se active.

Al poco tiempo comenzarán a salir burbujas de la mezcla y eso quiere decir que la levadura ya está “despierta” pero si eso no ocurre hay que repetir el proceso.

Sobre la mesa de casa o en una batidora (para hacer pan), poner el harina, 1/4 de taza de azúcar, la ralladura de naranja, la sal y agua de azahar o el té anís e integrar los ingredientes poco a poco; agregar los dos huevos enteros así como las yemas y la levadura.

Amasar hasta que la mezcla este suave y sea manejable. No se preocupen si al principio la mezcla parece una especie de engrudo que no se logra despegar de la mesa, es normal.

Al final agregar la mantequilla a temperatura ambiente y en cubos. Al principio se volverá un poco gomosa, después irá tomando cuerpo.

Deben amasar hasta que la mezcla se separe de la mesa, pero eso lleva su tiempo así que ánimo.

No olviden apartar un poco de masa para hacer los huesos y el cráneo del pan de muerto.

Una vez que lograron la masa deben dejarla descansar tapada con un paño húmedo, o con papel film, en una parte tibia de la cocina hasta que doble su tamaño gracias al efecto de la levadura —consideren esto a la hora de elegir el recipiente donde la pondrán para que cuando doble el tamaño la mezcla no se desborde—.

El siguiente paso es desgasificar la masa, es decir amasen de nuevo eliminando el gas que se formó.

Ahora hay que separar una parte de la masa para las decoraciones (o huesitos) y con el resto formar los bollos del tamaño que quieran que sean sus panes y colocarlos en una charola con suficiente espacio entre ellos, considerando que van a duplicar su tamaño.

Con la masa apartada hacer los huesitos y el cráneo (la bolita) del pan.

Batir el huevo que no se utilizó y a forma de pagamento usarlo para colocar los huesos al pan, así como la bolita del centro.

Dejar reposar los panes, aproximadamente durante una hora, en una zona tibia de la cocina para que dupliquen su tamaño.

Precalentar el horno a 200 grados Celsius, meter los panes durante 15 minutos y bajar la temperatura a 180 grados para hornear por 20 minutos más o hasta que el pan esté listo.

Dejar enfriar.

Aparte mezclar un cuarto de taza de agua y otro de azúcar y llevar al fuego hasta que el azúcar esté disuelto.

Con el jarabe obtenido barnizar los panes y espolvorear el azúcar restante.

Si quieren darle un giro interesante a su pan, pueden sustituir la ralladura de naranja por alguna de limón, toronja o mandarina.

Además, pueden darle otro sabor si le agregan los pétalos de dos flores de cempasúchil, lo que además le otorgará un color único.