

# Pan de muerto extra esponjoso

Con Tangzhong

Laura Palacios Macedo  
ARTE CULINARIO



# Pan de muerto extra esponjoso

**Ingredientes:**  
(para 8 panes)

**Para el Tangzhong:**

25 gr de harina de fuerza (12% de proteína)  
125 gr de leche

**Para la masa final:**

475 gr de harina de fuerza (12% proteína)  
10 gr de Levadura seca  
1 cucharadita de sal fina  
100 gr de azúcar  
100 gr de mantequilla a temperatura ambiente  
110 gr de huevo cascado (2 huevos medianos))  
50 gr de jugo de naranja fresco  
20 gr de agua de azahar o 1/8 de cucharadita de esencia  
La ralladura de 1 naranja grande

**Terminado:**

100 gr de azúcar  
50 gr de mantequilla fundida

**Nota: se necesita leche para barnizar el pan**

**Procedimiento:**

**Tangzhong:**

1. Mezcla bien la harina con el agua hasta que no tenga grumos. Vierte en una sartén y cocina a fuego medio-bajo, removiendo constantemente para que no se queme durante la cocción.
2. La mezcla se volverá cada vez más espesa. Una vez que notes que se ve el fondo de la sartén cuando mueves estará listo. Retira del fuego.
3. Transfiere a un recipiente limpio. Cubre con plástico film transparente a piel (pegando la superficie del tangzhong). Deja enfriar por completo hasta que tome temperatura ambiente o refrigerar durante la noche.



Si refrigeraste el tangzhong, debes sacarlo del refrigerador y dejar que tome temperatura ambiente antes de añadirlo a la masa final.

#### **Masa final:**

1. Coloca en el bol de la batidora, la harina y levadura. Mezcla. Agrega la sal juego de naranja, agua de azahar, el tangzhong, la ralladura de naranja y el huevo. Amasa a baja velocidad hasta que se incorporen los ingredientes. En este punto obtendrás una masa seca con restos de harina.

2. Agrega el azúcar en forma de lluvia mientras amasas. Notarás que la masa se vuelve húmeda y pegajosa. Continúa amasando a velocidad 2 hasta que la masa empiece a tener elasticidad.

3. Luego añade poco a poco la mantequilla. Sigue amasando unos 10 minutos o hasta que obtengas una masa suave, muy elástica, brillante y que se despegue del tazón de la batidora.

4. Coloca la masa sobre la superficie de trabajo y darle forma de bola.

5. Coloca en un recipiente ligeramente engrasado, tapa y deja fermentar 1 hora a temperatura ambiente o hasta que duplique su volumen.

**Tip pro:** Puedes dejar reposar la masa a temperatura ambiente por 20 minutos y llevarla al refrigerador para fermentar en frío durante toda la noche.

#### **Formado:**

6. **Si fermentaste la masa en refrigeración:** Sácala del refrigerador y deja reposar por 30 minutos o hasta que la masa se temple para poder trabajarla, y continúa con el paso 7.

**Si fermentaste a temperatura ambiente**, cuando haya duplicado su volumen continúa con el paso 7.

7. Vuelca la masa sobre la superficie de trabajo ligeramente enharinada y pónchala para sacar todo el gas.

Divide la masa de la siguiente manera según el peso total de la masa:

- 8 porciones de aproximadamente 75 gramos cada una para el cuerpo del pan.
- 16 porciones de 20 gramos cada una para los huesitos (pesa la masa y divídela en 16 porciones)



8. Bolea las porciones de 20 gramos. Luego forma cilindros con cada una de ellas. Por último, forma los huesitos, colocando los dedos: índice, medio y anular sobre el cilindro. Desliza presionando ligeramente al mismo tiempo que haces girar la masa sobre sí misma. Repite los mismos pasos y forma todos los huesitos.

9. Bolea las porciones más grandes y colócalas en las charolas para hornear engrasadas con manteca vegetal o cubiertas con papel para hornear/ tapetes de silicón y con suficiente espacio entre ellos.

10. Barniza ligeramente los cuerpos de los panes con un poco de agua y pega los huesitos. Cerciórate que queden bien pegados sobre todo de la parte inferior.

11. Deja fermentar tapados con un plástico hasta que dupliquen su volumen y estén hinchados.

**Cuando ya casi hayan duplicado su volumen, precalienta el horno a 170°C.**

12. Una vez que hayan duplicado su volumen y el horno esté a la temperatura indicada, barniza los panes con leche.

13. Hornea a **170° C de 15 a 18 minutos** o hasta que el pan esté cocido y con un lindo color dorado. Si notas que comienzan a dorar muy rápido, coloca una hoja de papel aluminio por encima del pan.

14. Una vez listo, retira del horno y deja enfriar por completo sobre una rejilla.

**Terminado:**

Una vez fríos, barniza cada pan con mantequilla fundida y deja que la mantequilla se seque un poco. Por último, rebózalos con azúcar refinada y **¡disfrútalos!**