

PAN DE MUERTO

Ingredientes:

- 3 ½ tazas de harina
- 3 ½ cucharitas de levadura en polvo
- ½ cucharita de sal
- ½ taza de azúcar
- ¾ taza de leche
- 2 huevos
- 2 yemas
- ½ taza de mantequilla a temperatura ambiente
- Ralladura de una naranja
- 1 ½ cucharitas de agua de azahar

Para barnizar

- Mantequilla derretida
- Azúcar

Preparación:

1. Se pone en un tazón la harina, la levadura, la sal, el azúcar, la mitad de la leche, los huevos y las yemas y se mezcla a mano o en batidora hasta combinar bien todos los ingredientes. En caso de verse la mezcla seca se le agrega el resto de la leche.
2. Una vez integrados los ingredientes se añade la mantequilla en trozos, el agua de azahar y la ralladura y se trabaja amasando a mano o en batidora hasta que quede una masa elástica que se pueda estirar. Al principio la masa se siente muy pegajosa, debe seguirse batiendo hasta que la masa se desprege del tazón, aproximadamente 15 minutos.
3. Se tapa con un plástico y se deja reposar hasta que se vea del doble de su tamaño, aproximadamente 1 hora.

4. Se saca la masa del tazón, se le corta un trozo pequeño de masa para formar los 4 huesitos y la bola central.
5. El resto se forma en una bola y se pone en la charola de hornear. La pieza pequeña se divide en 5 partes. Se hacen 4 huesitos haciendo rollito la masa y marcando las divisiones y una bolita central. Se usa agua sobre la superficie del pan para pegar los huesos. Y al final la bolita también se pega con agua.
6. Se deja reposar 1 ½ horas cubierto con un trapo. Se hornea 170°C durante 30 a 40 minutos aproximadamente hasta que esté cocido por dentro y dorado por fuera. Se saca del horno y se deja enfriar.
7. Al enfriar se pinta con mantequilla derretida y se revuelca en azúcar.