

Pan blanco

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Panes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Marala

INGREDIENTES

0	
2 cucharada/s	Azúcar
345 gr	Harina repostería
1	Huevos — batido
250 gr	Leche
1 sobre/s	Levadura — en polvo
45 gr	Manteca de cerdo
1 cucharadita/s	Sal

ELABORACIÓN

Hervir la leche con la manteca y el azúcar (dejar enfriar) mezclar la harina con la levadura y la salHacer una corona, incorporar el liquido y amasarDejar levar 1 hora en un bol con aceite. Colocar en un molde, pintar con huevo batido y al horno por 30-40 minutosPAN TEMPRANERO:
A la harina ponerle 1/3 de taza (106gr.) de orejones secos y 3 cucharadas (45gr.) de ralladura de limónPAN DEL ABUELO:
A la harina ponerle 1 taza (160gr.) de higos secos picados en trozos grandesPAN DE FRAMBUESA:
A la harina ponerle 1 taza (160gr.) de frambuesas frescas en mitades y aumentar el azúcar a 60 gr.PAN DE COCO:
A la harina ponerle 3/4 taza (120gr.) de coco ralladoPAN DE CAFÉ:
A la leche ponerle 1/4 taza (15gr.) de café instantáneo PAN DE MANZANA CON CANELA:
En una sartén derretir una cucharada de manteca y sofreír un taza (160gr.) de manzanas en cubos y dos cucharadas de canela (10gr.)en la harina. PAN DE NARANJA Y ZANAHORIA:
A la harina ponerle 1 taza (160gr.) de zanahoria rallada y 1/4 taza (60gr.) de ralladura de naranja.PAN DE TOMATE:
A la leche caliente ponerle 3 cucharadas (45ml) de puré de tomate. A la harina agregarle

3/4 taza (180ml.) de tomates en cubitos sin semillas.PAN DE CEBOLLA VERDE:

En una sartén derretir 2 cucharadas de manteca y 1 cucharada de azúcar morena. Sofreír 375gr. de cebollas verdes picadas finas (cebolla de verdeo) e incorporarlas a la receta básica en la corona de harina.

MAVILLUM