Pan molde

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Panes · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

20 gr	Levadura fresca — ó 2 cucharaditas de levadura seca
1 cucharadita/s	Azúcar glass
300 ml	Leche — tibia (sobre 36-38ºC.), para que la levadura actúe con toda la fuerza.
500 gr	Harina de fuerza — (200 gr. fuerza y 300 gr. integral)
1,50 cucharadita/s	Sal

ELABORACIóN

Poner la levadura con un poco de leche a que se disuelva.
Mezclamos las harinas con la sal, hacemos un volcán y volcamos la leche con la levadura, mezclamos bien y amasamos. Trabajamos la masa como 10 minutos. la tapamos y la dejamos leudar de 45 minutos a 1 hora, la desinflamos y ponemos a leudar otros 45 minutos 1 hora, (siempre hasta que doble el volumen), pasado este tiempo moldeamos y dejamos que suba al doble de su tamaño (como una hora otra vez). Pintamos con un huevo y una cucharada de leche y una pizca de sal batidos juntos. Horneamos a 200ªC, por espacio de 40-50 minutos. Con Thermomix
Poner los líquidos, leche, sal y azúcar, calentar 40º velocidad 2 durante 3 minutos.(si utilizamos levadura seca añadirla a los 2,30 minutos. Añadimos la mitad de la harina la levadura, si es fresca, damos 10 segundos velocidad 8, añadimos el resto de la harina y amasados velocidad espiga durante 6 minutos. Los leudados, tal como la receta anterior.Como dar forma al pan.