

Pan blanco

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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 sal Hacer una corona, incorporar el liquido y amasar Dejar levar 1 hora en un bol con aceite. Colocar en un molde, pintar con huevo batido y al horno por 30-40 minutos

PAN TEMPRANERO:

A la harina ponerle 1/3 de taza (106gr.) de orejones secos y 3 cucharadas (45gr.) de ralladura de limón

PAN DEL ABUELO:

A la harina ponerle 1 taza (160gr.) de higos secos picados en trozos grandes

PAN 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 rallado

PAN 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.