



NUESTRAS RECETAS

PAN DULCE MEXICANO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 525 gr Harina de Fuerza
- 3 huevos + 1 yema
- 120 ml Leche
- 15 ml Licor Café Panizo. Podéis probar con otros licores si queréis darle un toque diferente de sabor.
- 10 ml de Agua de Azahar
- Ralladura de Naranja
- 1cucharadita vainilla
- 15 gr Levadura Fresca
- 120 gr Azúcar Moreno
- 130 gr de Mantequilla pomada
- Mantequilla para decorar y azúcar para espolvorear

PREPARACIÓN:

1. Poner todos los ingredientes en el bol de la amasadora (o a mano), menos la mantequilla. Amasar hasta integrar bien.
2. Añadir las mantequilla de 3 veces, y seguir amasando (en este punto costará un poco más, será una masa muy pegajosa, pero veremos cómo se va integrando) Amasar hasta tener una masa lisa
3. Boleamos la masa y la ponemos en un bol tapada a ta ambiente hasta que duplique tamaño (Sobre hora y media)
4. Desgasificar, cortar 9 piezas de unos 80 gramos y una de 150 (para las decoraciones)
5. 9 de las piezas las boleamos y dejamos formas redonda.
6. Con la otra pieza cortamos para cada Pan, 2 piezas para hacer los huesitos (hacer 1 bola y estirar con 3 dedos...y otra para lo que sería el cráneo o bola del centro)
7. Pincelar con un poco de agua y poner las piezas de decoración.
8. Poner en bandeja y dejar que fermenten y doblen tamaño (2 h 30')
9. Precalear horno a 190 grados
10. Pintar con mantequilla fundida y hornear unos 30' a 190.
11. Sacar y pincelar con mantequilla derretida y espolvorear azúcar