

Pan de molde

Ingrédients

- 100g de leche
- 40g de harina
- 200g de leche entera
- 70g de agua
- 700g de harina
- 12g de sal
- 55g de azúcar
- 2 huevos
- 50g de mantequilla
- 1 huevo para el glaseado (opcional)

Préparation

1. No es exactamente un brioche, pero tampoco es exactamente un pan, aquí está el Pan de molde, por supuesto.
2. Para esta receta, usé tangzhong, una técnica japonesa para masas fermentadas que resulta en brioches y panes muy esponjosos y suaves.
3. La técnica es bastante simple; solo necesitas preparar un poco con anticipación para dejar reposar el tangzhong (preferiblemente durante la noche, al menos 2 horas), y luego la receta sigue una masa fermentada clásica. Estos panes de molde se pueden usar tanto para fines dulces como salados, ¡tú decides!
4. Mezcla los tres ingredientes en frío.
5. Luego, calienta la mezcla a 65°C mientras revuelves; se espesará gradualmente.
6. Retira del fuego, luego guarda en un lugar fresco si se va a usar al día siguiente, o a temperatura ambiente si se usa el mismo día.
7. Desmenuza la levadura fresca en el fondo del bol de la batidora de pie equipada con el gancho para amasar.
8. Agrega la leche, luego cubre con la harina.
9. Añade los huevos, la sal, el azúcar y el tangzhong.
10. Amasa durante unos minutos hasta que la masa sea homogénea.
11. Agrega la mantequilla cortada en trozos pequeños.
12. Amasa de nuevo durante varios minutos hasta que la mantequilla esté completamente incorporada y la masa sea elástica.
13. Forma una bola, colócala en el fondo del bol y deja que suba durante 30 minutos a temperatura ambiente.
14. Luego, refrigera durante la noche (o al menos 6 horas).
15. Al día siguiente, la masa debe haber subido bien.
16. Divídela en 9 piezas iguales y forma pequeñas bolas.
17. Extiéndelas a lo largo y luego enróllalas como se muestra en las fotos.
18. Coloca 3 rollos de masa en cada molde para pastel, previamente engrasado o forrado con papel pergamino.
19. Déjalos reposar durante aproximadamente 1h30.
20. Horneado: 1 huevo para el glaseado (opcional) Precalienta el horno a 150°C.
21. Si lo deseas, pincela los panes de molde con un huevo batido.

22. Luego, hornea durante unos 45 a 50 minutos (comprueba la cocción con la punta de un cuchillo).
23. Una vez horneados los panes de molde, desmóldalos sobre una rejilla y déjalos enfriar un poco.
24. Para conservarlos, envuélvelos rápidamente en film transparente; también se congelan muy bien.
25. ¡Luego, úsalos como prefieras y disfruta!
26. ¡Una idea muy simple que gustará a todos, croque-monsieur!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com