



# Pan de Muerto Tradicional

Por Chef: Damian F. Vazquez

**PREPARACION**

180 mins

**DIFICULTAD**

Fácil

**PORCIONES**

6 personas

**CATEGORIA**

Comida Mexicana

## Ingredientes

Para la masa:

500 g de harina de trigo (de todo uso)

90 g de azúcar

1 cucharadita de sal

3 huevos (uno puede ser solo yema si quieres más suavidad)

2 cucharaditas de levadura seca (7 g)

1/2 taza de leche tibia

100 g de mantequilla a temperatura ambiente

1 cucharada de ralladura de naranja

1 cucharada esencia de vainilla (opcional)

Para decorar:

2 cucharadas de mantequilla derretida y Azúcar

## Preparacion

- Activar la levadura:

En la leche tibia, disuelve una cucharada del azúcar y agrega la levadura.

Deja reposar 10 minutos hasta que espume.

- Formar la masa:

En un tazón grande, mezcla la harina, el resto del azúcar y la sal.

Agrega los huevos, la ralladura de naranja, el agua de azahar (o vainilla) y la mezcla de levadura.

Mezcla hasta integrar.

- Amasar:

Añade la mantequilla poco a poco mientras amasas (puedes hacerlo a mano o con batidora con gancho).

La masa será algo pegajosa al principio, pero tras unos 10-15 minutos de amasado debe quedar elástica y suave.

Si está demasiado pegajosa, añade solo una cucharada extra de harina a la vez.

- Primer levado:

Cubre el tazón con un trapo limpio y deja reposar 1½ horas en un lugar cálido hasta que doble su tamaño.

- Formar los panes:

Divide la masa en 2 partes.

De cada parte, separa una bolita pequeña (para los "huesos" y la "cabeza").

Forma una bola principal y usa la masa apartada para hacer los huesos y una bolita encima.

- Segundo levado:

Coloca los panes en una charola engrasada o con papel encerado.

Cúbrelos y deja reposar 1 hora más hasta que esponjen.

- Hornear:

Hornea a 180 °C (350 °F) por 25-30 minutos o hasta que estén dorados.

- Decoración final:

Al sacarlos del horno, pincéllalos con mantequilla derretida y espolvorea azúcar generosamente.