|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Semana Réplica: Pan de Caranqui* | | | |
|  | | ***TIPO:*** | *PAN* |
| ***TÉCNICA:*** | *Pan batido* |
| ***TEMPERATURA:*** | *180°C por 20´* |
| *INGREDIENTES:* | ***ELABORACIÓN:*** | | ***UTENSILIOS:*** |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | 250 | gr | harina | | 5 | gr | Sal | | 30 | gr | azúcar | | 7,5 | gr | levadura | | 50 | gr | huevos | | 62,5 | gr | margarina | | 150 | gr | leche | | 7,5 | gr | Polvo para hornear | |  |  |  | | 1. Pesar todos los ingredientes.  2. Sobre un mesón, mezclar azúcar y margarina, de tal manera como si se estuviera batiendo, tratando de disolver al azúcar en la margarina. 3. Aparte mezclar la harina junto con el polvo para hornear hacer un cráter sobre un mesón, colocar la primera mezcla, ir añadiendo un huevo y continuar batiendo. Agregar la leche en la que previamente se ha disuelto la levadura y continuar batiendo. Ir añadiendo la harina que está más cerca al centro del cráter, añadir la sal y continuar mezclando.  4. Hasta que no quede harina sin mezclar. No es recomendable desarrollar red de gluten. Dejar en reposo 10 minutos.  5.Formar panes de aproximadamente 80 gr.  6. Batir un huevo y con ayuda de una brocha, pintar la superficie de cada pan.  7. Dejar leudar por 15´.  8. Llevar al horno a 200°C de inicio por 8 minutos, continuar la cocción a 180°C por 12 minutos más. | | * Rasqueta * Bandejas de horno * Brocha |
| Acabado y presentación: |  | |  |
| Fuente: Adaptado de Panes del Ecuador (2013). | | | |