



Pan Blandito

Description

This is one of my favourite Colombian breads and the one I miss the most. But now on I can feed my cravings, making them for my family and friends.

Pan Blandito or Soft Bread (English version below)

Ingredientes para 8 o 10 Panes

- 500 gramos de harina de trigo para pan o (strong white flour)
- 200 mililitros de agua
- 50 gramos de mantequilla
- 1/2 cucharadita de sal
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 huevo batido para glasear
- 1 sobre de levadura seca

Preparación

1. Prepare la levadura en 3 cucharadas de agua tibia.
2. Mezcle la mantequilla, azúcar, sal y la levadura.
3. Ponga la harina de pan en una taza y agregue el agua, esencia de vainilla y la mezcla de levadura.
4. Mezcle hasta obtener una masa suave y luego amase en una superficie enharinada durante algunos minutos, hasta que este suave y elástica.
5. Ponga la masa en una taza aceitada, cubrir con papel vinilo y dejar reposar en un lugar cálido durante 1 hora (ver nota) o hasta que haya doblado en tamaño.
6. Amase de nuevo durante algunos minutos más y ponga la masa en una superficie enharinada y cortar en 8 o 10 pedazos.
7. Tome cada pedazo y con un rodillo aplane cada pedazo en una forma alargada como se muestra en las fotos.
8. Luego tome un extremo y enrolle hacia adentro para cerrar.
9. Ponga la unión boca abajo en un molde para hornear con aceite o con papel engrasado.
10. Glasee los panes con el huevo batido a cada uno y deje reposar por otros 10 minutos.
11. Pre calentar el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.

~~12. Coloque la bandeja en el centro del horno y cocine por unos 15 minutos o hasta que estén dorados.~~

Nota: En invierno es difícil encontrar un lugar cálido para que la masa crezca, pero una alternativa que me funciona muy bien es: colocarla la taza dentro de otro recipiente con agua tibia y así crecerá mejor.

Soft Bread (English version)

Ingredients for 8 to 10 rolls

- 500 grams of wheat flour for strong white bread Flour
- 200 millilitres of water
- 50 grams of butter
- 1/2 teaspoon salt
- 3 tbsp of sugar
- 1 tsp of vanilla extract
- 1 beaten eggs to glaze
- 1 sachet of dry yeast

Preparation

1. Prepare the yeast in 3 tablespoons of warm water.
2. Blend the butter, sugar, salt and yeast.
3. Put the flour into a bowl and add the water, vanilla extract and the yeast mixture.
4. Mix to a soft dough and knead it on a floured surface for a few minutes, until smooth and elastic.
5. Put in an oiled bowl, cover with cling film and leave to rise in a warm place for 1 hour (see note) , or until it has doubled in size.
6. Re-knead the dough for few minutes more and put onto a floured surface again and cut into 8 or 10 pieces.
7. Take one piece at the time and lengthen and flatten with the rolling pin as shown in the photos.
8. Take one end and roll together to enclose.
9. Put seam-side down on baking sheet or with baking grease paper.
10. Glaze the buns with the beaten egg on the top and let them rest for other 10 minutes.
11. Pre-heat the oven at 180° Celsius – 350° Fahrenheit of temperature or gas mark 4.
12. Put the baking sheet in the middle of the oven and cook for approx. 15 minutes or until golden.

Note: In winter is difficult to find a warm place for the dough, but one alternative that works for me very well is: Put the bowl into other container with warm water and let it rise.