



Pan Calentano

Description

This is one of the bread recipes that reminds me most of my childhood. Recreating recipes like this makes me feel closer to my beloved Colombia.

Pan Calentano or Mix Flour Soft Bread (English version below)

Ingredientes para 8 a 16 Panes

- 350 gramos de harina de trigo para pan o strong white flour
- 150 gramos de harina de maiz amarillo
- 200 mililitros de leche.
- 50 gramos de mantequilla
- 1/2 cucharadita de sal
- 3 cucharadas de azúcar morena
- 1 cucharada de esencia de vainilla.
- 1 huevo batido para glasear
- 1 sobre o 1 cucharada de levadura seca
- 1 taza de migas de pan

Preparacion

1. Prepare la levadura en 3 cucharadas de agua tibia
2. Mezcle la mantequilla, azúcar, sal y la levadura.
3. Ponga las harinas en una taza y agregue la leche, esencia de vainila 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 elastica.
5. Ponga la masa en una taza aceitada, cubrir con papel vinilo y dejar reposar en un lugar calido durante 1 hora (**ver nota**) o hasta que haya doblado en tamaño.
6. Amase de nuevo durante algunos minutos mas y ponga la masa en una superficie enharinada y cortar en 8o 16 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 union boca abajo en un molde para hornear con aceite o con papel engrasado.

- ~~10. Glasee los panes con el huevo batido y rocee un poco de la miga de pan 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 esten 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.

Mix Flour Soft Bread (English version)

Ingredients for 8 to 16 rolls

- 350 grams strong white bread Flour
- 150 grams yellow corn flour (you can use Semolina or Polenta)
- 200 milliliters milk
- 50 grams of butter
- 1/2 teaspoon salt
- 3 tablespoon of brown sugar
- 1 tablespoon of vanilla extract
- 1 beaten eggs to glaze
- 1 cup bread crumbs
- 1 sachet or 1 tablespoon 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 milk, 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 clingfilm 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 16 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 sprinkle some bread crumbs on them, 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 putting the bowl into other container with warm water and let it rise.