



Pan de Coco

Description

Mi receta de pan favorito. Puede improvisar con otros ingredientes también. Este es un delicioso pan dulce y me encanta la vainilla y el sabor a coco. Es realmente un pan suave por dentro y crujiente en la parte exterior.

Pan de Coco or Coconut Bread (English version below)

Ingredientes para 12 o 16 Panes de coco

- 500 gramos de harina de trigo para pan o strong white flour
- 200 mililitros de leche de coco o una lata de leche de coco
- 100 gramos de mantequilla
- 1/2 cucharadita de sal
- 100 gramos de azúcar
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- 1 huevo batido para glasear
- 1 sobre de levadura seca (7 gramos)
- 100 gramos de coco rallado deshidratado para cocinar y decorar

Preparación

1. Preparar la levadura en 3 cucharadas de agua tibia y una cucharada de azúcar y dejar por unos minutos hasta que esponge un poco.
2. Ponga la harina de pan en una taza agregue, el azúcar, la mantequilla, sal, leche de coco, esencia de vainilla, y la mezcla de levadura .
3. Mezcle hasta obtener una masa suave y luego amase en una superficie enharinada durante algunos minutos, hasta que este suave y elastica.
4. 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.
5. Amase de nuevo durante algunos minutos mas y ponga la masa en una superficie enharinada y cortar en 12 o 16 pedazos.
6. Tome cada pedazo y haga una bola pellizcando los bordes hacia adentro para cerrar.
7. Ponga la union boca abajo en una bandeja para hornear con aceite o con papel engrasado.
8. Deje reposar por 30 minutos.
9. Con las tijeras haga unos cortes en la parte superior de cada pan en forma de X.

- ~~10. Glasee los panes con el huevo batido y luego aplique un poco de coco rallado a cada uno.~~
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.

Coconut Bread (English version)

My favorite bread recipe. You can improvise with other ingredients as well. This a delicious sweet bread and I love the vanilla and coconut flavours. It's really a soft bread inside and crunchy on the top.

Ingredients make 12 to 16 coconut breads

- 500 grams strong white bread flour
- 200 millilitres coconut milk or 1 can coconut milk
- 100 grams butter
- 1/2 teaspoon salt
- 100 grams sugar
- 1 tablespoon sugar
- 2 tablespoons vanilla extract
- 1 beaten eggs to glaze
- 1 sachet dry yeast (7 grams)
- 100 grams dehydrated coconut for cooking and decorating

Preparation

1. Prepare the yeast in 3 tablespoons of warm water and 1 teaspoon of sugar.
2. Put the flour into a bowl and add the sugar, salt, butter, water, beaten eggs, vanilla extract and the yeast mixture.
3. Mix to a soft dough and knead it on a floured surface for a few minutes, until smooth and elastic.
4. 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.
5. Re-knead the dough for few minutes more and put onto a floured surface again and cut into 10 or 12 pieces.
6. Take one piece at the time and make a ball and pinch the edges together to enclose.
7. Put seam-side down on baking sheet or with baking grease paper.
8. Leave to rest for 30 minutes.
9. With the scissor make a few cuts on the top of each bun.
10. Glaze the buns with the beaten egg and add some coconut in the top.
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.