



## Pan de Leche

### Description

This bread is great when is made into small rolls. Perfect for breakfast or for the accompaniment of any meal, especially soups.

### Pan de Leche or Milky Bread (English version below)

#### Ingredientes para 12 o 16 Panes

- 500 gramos de harina de trigo para pan o strong white flour
- 250 mililitros de leche
- 75 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

#### Preparacion

1. Preparar la levadura en 3 cucharadas de agua tibia y una cucharada de azúcar y dejar por unos minutos hasta que esponje un poco.
2. Poner la harina de pan en una taza y agregar, el azúcar, la mantequilla, sal, leche, esencia de vainilla, y la mezcla de levadura.
3. Mezclar hasta obtener una consistencia homogénea y luego amasar en una superficie enharinada durante algunos minutos, hasta que esté suave y elástica.
4. Poner 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.
5. Amasar de nuevo durante algunos minutos más y poner la masa en una superficie enharinada y cortar en 12 o 16 pedazos.
6. Tomar cada pedazo y hacer una bola pellizcando los bordes hacia adentro para cerrar.
7. Poner la unión boca abajo en un molde para hornear con aceite o con papel engrasado
8. Hacer dos ligeros cortes con un cuchillo bien afilado para decorar.
9. Glasear los panes con el huevo batido y deje reposar por otros 10 minutos.
10. Pre calentar el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4
11. Colocar la bandeja en el centro del horno y cocine por unos 15 minutos o hasta que estén ligeramente 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.

## **Milky Bread** (English version)

### **Ingredients for 12 to 16 rolls**

- 500 grams of wheat flour for strong white bread Flour
- 250 milliliters of milk.
- 75 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 and 1 teaspoon of sugar.
2. Put the flour into a bowl and add the sugar, salt, butter, milk, 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 12 or 16 pieces.
6. Take one piece at the time and make a ball and pinch the edges together to enclose.
7. Make two cuts to the bread with a sharp knife to decorate them.
8. Put seam-side down on baking sheet or with baking grease paper.
9. Glaze the buns with the beaten egg and let them rest for other 10 minutes.
10. Pre-heat the oven at 180° Celsius – 350° Fahrenheit of temperature or gas mark 4.

~~11. 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.