



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.