



Pan Dulce en Molde

Description

This is my new version of Pan Dulce. I have used two different techniques to make the bread rise, and I'm very pleased with the result, because it came up very spongy and soft in the inside.

Pan Dulce en Molde or Sweet Bread in a Mold (English version below)

Ingredientes para 1 pan

- 500 gramos de harina de trigo para pan
- 100 mililitros de agua
- 2 huevos batidos
- 100 gramos de mantequilla
- 1/2 cucharadita de sal
- 150 gramos de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 copita de vino blanco (opcional)
- 50 gramos de uvas pasas
- 50 gramos de frutas secas
- 1 sobre de levadura seca

Preparacion

1. Prepare la levadura en 3 cucharadas de agua tibia, 1 cucharada de azúcar y dejar por unos minutos hasta que esponje un poco.
2. Mezcle la mantequilla, sal y la levadura.
3. Ponga la harina de pan en una taza, agregue el agua, los huevos, el vino, la esencia de vainilla y la mezcla de levadura.
4. Ponga la masa en una taza aceitada, cubrir con papel vinilo y dejar reposar en un lugar caliente durante 1 hora (ver nota) o hasta que haya doblado en tamaño.
5. Agregue las pasas y las frutas secas a la mezcla y luego amase en una superficie enharinada durante algunos minutos, hasta que este suave y elástica.
6. Engrase un molde y coloque la mezcla dentro. (Esta debe llenar 3/4 partes del molde).
7. Cubrir el molde con papel de vinilo o plástico engrasado y un trapo limpio.
8. Colocar una olla grande o paila con agua y tapar con una rejilla.
9. Colocar el molde encima de la rejilla para que la masa crezca con el calor del vapor.
10. Calentar el agua a fuego muy bajo por 30 minutos o hasta que la masa haya doblado su tamaño.

~~11. Pre-calentar el horno a 120 grados de temperatura o gas marca 2.~~

12. Haga dos cortes en la parte superior del pan en forma de cruz y coloque una cucharada de mantequilla en el centro de la cruz.
13. Coloque la bandeja en el centro del horno y cocine por unos 45 minutos o hasta que este ligeramente dorado.
14. Para saber si ya esta cocinado por dentro, introducir un palo de pincho y este debe salir limpio.
15. Cuando este completamente cocinado por dentro sacar el molde a una superficie segura y desmoldar.
16. Dejar enfriar y servir.

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.

Sweet Bread in a Mold (English version)

Ingredients

- 500 grams strong white bread flour
- 100 milliliters of water
- 2 beaten eggs
- 100 grams of butter
- 1/4 teaspoon salt
- 150 grams of sugar
- 1 tsp of vanilla extract
- 1 shot white wine (Optional)
- 50 grams raisin
- 50 grams mix dry fruit ,chopped
- 1 sachet of dry yeast

Preparation

1. Prepare the yeast in 3 tablespoons of warm water and 1 tablespoon of sugar and leave it until it becomes foam.
2. Blend the butter, sugar, salt and yeast.
3. Put the flour into a bowl and add the water, eggs, wine, vanilla extract and the yeast mixture.
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. Add the raisins and mix to a soft dough and knead it on a floured surface for a few minutes, until smooth and elastic.
6. Grease a mold and place the dough inside. (This should fill 3/4 of the mold).
7. Cover the mold with paper or greased plastic vinyl and a clean rag.
8. Place on the stove a large pot or saucepan with water and cover with a rack.
9. Place the mold on the rack, so that the dough rise with the heat of the steam.
10. Heat the water over very low heat for 45 minutes or until the dough has doubled in size.
11. Pre- heat the oven to 120 degrees of temperature or gas mark 2.
12. Make two cuts (cross-shaped) in the top of the bread, and place a tablespoon of butter in the center of the cross.
13. Place mold in the center of the oven and cook for about 45 minutes or until lightly browned.
14. To know if it is cooked inside, insert a skewer stick and it should come out clean.
15. When fully cooked inside the mold to remove into a safe surface and de-mold.
16. Cool and serve.

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.