



Pan Mogolla Chicharrona

Description

This recipe is one of my father's favourite breads. The flavours are so well mixed that it can be a substantial snack. This bread originated in the Andes region and spread afterwards through the entire region of Colombia.

Pan Mogolla Chicharrona or Bread Rolls with Pork Crackers (English version below)

Ingredientes para 10 o 12 Panes

- 500 gramos de harina de trigo para pan o strong white flour
- 200 mililitros de leche
- 100 gramos de mantequilla
- 1/2 cucharadita de sal
- 100 gramos de azúcar
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- 1 huevo batido o leche para glasear
- 1 sobre de levadura seca
- 2 cucharadas de lecitina de soya (Opcional) ver nota 2
- 100 gramos de tocino
- 1 taza de agua
- 1 cucharadita de bicarbonato de soda
- 1 cucharada de aceite
- 100 gramos de migas de pan

Preparación

1. Cortar el tocino en pedazos pequeños y colocarlos en una taza con agua y bicarbonato de soda.
2. Dejarlos allí por una hora, luego secarlos y freírlos en una cucharada de aceite.
3. Cuando estén cocinados retirarlos a un plato con papel de cocina para quitarles el exceso de aceite. Dejarlos enfriar.
4. A parte preparar la levadura en 3 cucharadas de agua tibia y una cucharada de azúcar y dejar por unos minutos hasta que esponje un poco.
5. Diluir bien la lecitina en 5 cucharadas de agua. (Opcional)
6. Poner la harina de pan en una taza agregue, el azúcar, la mantequilla, sal, leche, esencia de vainilla, la mezcla de levadura y la lecitina

- ~~7. Mezclar hasta obtener una masa suave y luego amase en una superficie enharinada durante algunos minutos, hasta que esté suave y elástica.~~
8. Poner la masa en una taza aceitada, cubrir con papel vinilo y dejar reposar en un lugar cálido durante 1 hora (ver nota 1) o hasta que haya doblado en tamaño.
9. Amasar de nuevo durante algunos minutos mas y ponga la masa en una superficie enharinada y cortar en 10 o 12 pedazos.
10. Tome cada pedazo y haga una bola pellizcando los bordes hacia adentro para cerrar.
11. Luego con un rodillo aplane cada bolita de masa hasta obtener un círculo de 12 o 15 centímetros de diámetro.
12. Rellenar con los chicharrones y luego cerrar el pan como lo muestran las fotos, tomando dos extremos opuestos y presionándolos en el centro. Hasta que forme una especie de flor.
13. Luego glasear con el huevo batido o leche y colocar un poco de migas de pan en cada uno para formar una corteza decorativa.
14. Dejar reposar los panes por 30 minutos antes de hornear.
15. Pre calentar el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.
16. Coloque 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.
- La lecitina de Soya es un emulsificante utilizado en la industria del pan para hacer que esponje más y además puede reemplazar al huevo en algunas recetas de pan. Esta Lecitina se puede encontrar en almacenes de comida orgánica y a veces en las droguerías. Ya que ayuda a personas con problemas de digestión.

Bread Rolls with Pork Crackers (English version below)

Ingredients for 10 to 12 rolls

- 500 grams of wheat flour for white flour bread or strong
- 200 millilitres of milk
- 100 grams of butter
- 1/2 teaspoon salt
- 100 grams of sugar
- 2 tablespoons vanilla extract
- 1 beaten egg or milk to glaze
- 1 envelope dry yeast
- 2 tablespoons of soy lecithin (Optional) See note 2
- 100 grams of bacon
- 1 cup water
- 1 teaspoon baking soda
- 1 tablespoon oil
- 100 grams of bread crumbs

Preparation

1. Cut the bacon into small pieces and place them in a cup with water and baking soda.
2. Leave them there for an hour, then dry them and fry in a tablespoon of oil.
3. When they are cooked, remove to a plate with paper towels to remove excess oil. Let them cool.
4. Aside, prepare the yeast in 3 tablespoons warm water and a tablespoon of sugar and leave for a few minutes until slightly fluffy.
5. Dilute well the soy lecithin in 5 tablespoons of water. (Optional)
6. Put the flour in a cup add bread, sugar, butter, salt, milk, vanilla extract, yeast mixture and lecithin.
7. Mix until a soft dough, then knead on a floured surface for a few minutes until smooth and elastic.
8. Put the dough in a greased bowl, cover with vinyl and leave in a warm place for 1 hour (see note 1) or until it has doubled in size.
9. Knead again for a few more minutes and put the dough on a floured surface and cut into 10 or 12 pieces.
10. Take each piece into a ball and pinch edges inward to close.
11. Then with a rolling pin flatten each ball of dough to a circle of 12 or 15 inches in diameter.
12. Fill with greaves and then close the pan as shown in the photos, taking two opposite ends and pressing in the centre. Until it forms a kind of flower.
13. Then glaze with beaten egg or milk and place some bread crumbs on each to form a decorative bark.
14. Let the loavs stand for 30 minutes before baking.
15. Preheat oven to 180 degrees Celsius – 350 degrees Fahrenheit in temperature or gas mark 4.
16. Place pan in centre of oven and cook for about 15 minutes or until lightly browned.

Note:

- In winter it is difficult to find a warm place for the dough to rise, but an alternative that works very well is me: place the cup inside another container with warm water and grow better.
- Soy Lecithin is an emulsifier used in the baking industry to make it fluffier and can also replace egg in some bread recipes. This Lecithin can be found in organic food stores and sometimes at drugstores. It helps people with digestion problems.