



Pan Mojicon

Description

En Colombia tenemos una panadería en casi cada esquina y el pan es siempre fresco y caliente. Esta es una receta de pan clásico y a mis niños les encanta.

Pan Mojicón or Soft Bread Rolls (English version below)

Ingredientes para 10 o 12 Panes

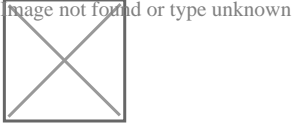
- 500 gramos de harina de trigo para pan o strong white flour
- 200 mililitros de agua
- 50 gramos de mantequilla
- 1/2 cucharadita de sal
- 100 gramos de azúcar
- 1 cucharada de azúcar y más para glasear
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 2 huevos
- 1 huevo batido para glasear
- 1 sobre de levadura seca

Preparación

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. Ponga la harina de pan en una taza agregue, el azúcar, la mantequilla, sal, agua, los huevos batidos, 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 elástica.
4. Ponga 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. Amase de nuevo durante algunos minutos más y ponga la masa en una superficie enharinada y cortar en 10 o 12 pedazos.
6. Tome cada pedazo y haga una bola pellizcando los bordes hacia adentro para cerrar.
7. Ponga la unión boca abajo en un molde para hornear con aceite o con papel engrasado y deje reposar por otros 10 minutos. (Tapar con un trapo).
8. Pre caliente el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.

9. ~~Glasee los panes con el huevo batido y coloque en el horno por 10 minutos.~~
10. Saque la bandeja y rápidamente repita el glaseado y rocíe azúcar a cada uno.
11. Coloque la bandeja en el horno y cocine por otros 15 minutos o hasta que estén 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 caliente y así crecerá mejor.



Soft Bread Rolls (English version)

In Colombia we have a baker on almost every corner and the bread is always fresh and warm. This is a classic bread recipe and my children love it.

Ingredients for 10 to 12 rolls

- 500 grams of wheat flour for strong white bread flour
- 200 milliliters of water
- 100 grams of butter
- 1/2 teaspoon salt
- 100 grams sugar
- 1 tablespoon sugar and more for dust
- 1 tablespoons vanilla extract
- 2 eggs
- 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, 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 mold or with baking grease paper and leave them to rise for 10 minutes. **(Cover with a cloth).**
8. Pre-heat the oven at 180° Celsius – 350° Fahrenheit of temperature or gas mark 4.
9. Glaze the buns with the beaten egg and put into the oven for 10 minutes
10. Take off the baking mold and quickly glaze them again and add some sugar.
11. Put the baking mold in 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.