



Pan Roscon con Bocadillo

Description

This is a delicious sweet bread and I love it with the Guava's paste inside, toffee, or with the combination of both. But we also can make them with other marmalade instead. It's really soft bread inside and crunchy on the top.

Pan Roscon con Bocadillo or Sweet Bread Rings (English version below)

Ingredientes para 8 o 10 Panes

- 500 gramos de harina de trigo para pan o strong white flour
- 200 mililitros de leche tibia
- 50 gramos de mantequilla.
- 100 gramos de bocadillo de guayaba o mermelada
- 1/2 cucharadita de sal
- 100 gramos de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 huevos batidos
- 1 huevo batido para glasear
- 1 sobre de levadura seca (7 gramos)

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. Ponga la harina de pan en una taza agregue, el azúcar, la mantequilla, sal, leche, 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 mas y ponga la masa en una superficie enharinada y cortar en 8 o 10 pedazos.
6. Tome cada pedazo y estirelo, haciendo una tira larga.
7. Coloque una tira de bocadillo o unas cucharadas de mermelada y cierre cubriéndolo a lo largo.
8. Una los dos extremos haciendo un anillo y coloquelas en una lata para hornear con aceite o con papel engrasado.

- ~~9. Glasee los panes con el huevo batido y rociar azúcar a cada uno y deje reposar por otros 10 minutos.~~
10. Pre caliente el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.
11. Coloque la bandeja en el centro del horno y cocine por unos 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 aguacaliente y así crecerá mejor.

Sweet Bread Rings (English version below)

Ingredientes para 8 o 10 Panes

- 500 grams of wheat flour for strong white bread Flour
- 200 milliliters of warm milk.
- 100 grams of guava's paste or other marmalade.
- 50 grams of butter
- 1/2 teaspoon salt
- 100 grams sugar
- 1 tsp of vanilla extract
- 2 beaten eggs.
- 1 beaten eggs to glaze
- 1 sachet of dry yeast (7 grams)

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, 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 8 or 10 pieces.
6. Take one piece at the time and make a large string.
7. Put a string of guava-quince paste or few spoons of marmalade on top and cover it along side tie the edges together to enclose.
8. Put the rings on baking sheet or with baking grease paper.
9. Glaze the buns with the beaten egg and add some sugar on the top 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.