

Pan de muerto

De México para el mundo

Ingredientes

Harina de trigo	1 Kg
Mantequilla	400g
Azúcar	320g
levadura fresca	30g
Sal	10g
Huevo	750ml
Saborizante Artificial Deiman***	

*** 13 ml de Esencia de Azahar para sabor tradicional o para sabores únicos y originales óml de cualquier sabor de la línea de Arte Pan

Rendimiento Aproximado:

1 L de mezcla. Recuerda que el rendimiento real del helado dependerá de cuánto aire le agregues.

Disponibles en
**La Tiendita
Essentials**

Modo de preparación

1. Mezclar todos los ingredientes en la batidora hasta obtener una masa elástica (punto de liga).
2. Dejar fermentar a 27°C hasta que la masa doble su volumen.
3. Romper y dejar reposar 1 hora a temperatura ambiente.
4. Formar las piezas con la figura de Pan de Muerto y dejar fermentar hasta que doblen su volumen.
5. Hornear durante 25 minutos a 180°C.

¡Síguenos para enterarte de nuestras nuevas recetas, tips y ofertas especiales!



@latienditaess

