



Consejo del chef

Es un pan muy sencillo de hacer y es ideal para hacer torrijas, pero también resulta riquísimo comerlo como si fuera un panecillo o un brioche con salado y con dulce.

Raciones para 1

350 gr Harina de fuerza

185 gr Leche

35 gr Azúcar

35 gr Mantequilla

50 gr Huevo batido

10 gr Levadura fresca

Pizca de sal

Pizca de canela

- 1 Comenzamos poniendo en nuestro robot amasador todos los ingredientes menos la mantequilla. Amasamos con el accesorio gancho durante unos 10 minutos y a continuación añadimos la mantequilla, que debe estar bien blandita para que se integre con facilidad. Continuamos amasando unos 15 minutos más, hasta obtener una masa lisa, brillante y elástica.
- 2 Formamos una bola y dejamos la masa bien tapada en un bol aceitado para que fermente durante aproximadamente 3 horas (en verano este tiempo se reducirá bastante al aumentar la temperatura).
- 3 Una vez fermentada la masa la volcamos en la encimera de trabajo y la desgasificamos un poco mientras la vamos aplanando y dándole forma rectangular. Cuanto más centímetros tenga el lado largo del pan, más pequeñas nos saldrán las rebanadas.
- 4 Una vez estirada con forma de rectángulo, por el lado largo doblamos una mitad sobre sí misma y sellamos con ayuda de los dedos y hacemos lo mismo con la otra mitad, de manera que ambas partes se toquen y junten en el centro. A continuación doblaremos una mitad sobre la otra y sellaremos la unión, colocándola hacia abajo. ¡Pan formado!
- 5 Pincelamos el brioche con un poco de huevo batido y cubrimos con un papel film engrasado para que fermente de nuevo. En aproximadamente una hora, veremos que tenemos el pan para torrijas ya doblado. ¡Es el momento de hornear!
- 6 Precalentamos el horno a 180° C con calor arriba y abajo y mientras, pincelamos de nuevo el pan.
- 7 Si quieres puedes greñar con ayuda de un cuchillo o una cuchilla el pan, marcando las diferentes rodajas de pan con las que haremos después las torrijas, pero no es necesario.
- 8 Horneamos durante unos 50 minutos aproximadamente o hasta que veamos que tenemos un pan de un delicioso color dorado.
- 9 Deja enfriar encima de una rejilla por completo antes de hacer las torrijas.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pan-casero-para-hacer-torrijas/>

COOKING
LOVERS 