Enumera los pasos para preparar Pan de Muerto mientras oyes el video

1. Vamos a empezar. Primero ponemos nuestra harina y hacemos un volcancito.

Formamos esta fuente para poner aquí los demás ingredientes.

Aquí vamos a poner también la ralladura de la cáscara de naranja, de una naranja. Esto le va a dar sabor y perfume.

Vamos a poner un poco de azúcar para la primera parte de la preparación de la masa.

Aquí vamos a poner en la parte de afuera de la harina la sal.

Aquí mismo vamos a poner la mantequilla que poco a poco vamos a ir integrando.

O sea, un fermento de harina; son dos cucharadas o una cucharada. Ahí ponemos la levadura en polvo y ponemos un poco de azúcar. El azúcar es muy importante porque es el alimento de la levadura que va a hacer que el pan se esponje.

En este punto que ya tenemos todo listo para empezar a amasar vamos a empezar a preparar la esponja.

LIVEWORKSHEETS

Así mezclada, bien integrada, la vamos a poner en un lugar tibio, en un lugar calentito para que se fermente. El calor es muy conveniente.

Ustedes van a ver ahorita a qué se refieren los panaderos tradicionales cuando le dicen esponja.

Ahora vamos a integrar un poco de leche. Hay veces que lleva una medida, digamos, precisa o mencionada, pero yo creo que aquí como siempre, la humedad que nos pida la masa, sí, no debe quedar muy aguada la masa para que sea más manejable.

Ya que tenemos esto bien mezclado, agregamos un poco de leche tibia y formamos una pastita aguada para que se fermente la esponja.

Mientras hemos dejado la esponja, vamos a empezar a integrar todos los ingredientes para empezar a amasar nuestra masa de pan de muerto.

Ahora que ya tengo esta primera integración, este primer amasado, voy a checar cómo va fermentando, cómo se va formando la esponja que puede tardar aproximadamente 15 minutos, 20 minutos; depende de la temperatura. Y ahora la integramos a esta preparación que tenemos ya amasada.

Es muy habitual, característico del pan de muerto que tenga un poco de perfume con agua de azahar. Yo recomiendo que se ponga una tapita, una tercera o cuarta parte de una cucharadita de agua de azahar.

Ya que tenemos la primera integración de los ingredientes, el primer amasado, vamos a poner el resto del azúcar. ¿Por qué lo hago en dos partes? Pues, mis maestros panaderos me han enseñado que el azúcar toda de golpe aguada mucho la masa.

Y ahora, la vamos a envolver en sí misma y así la vamos a poner en un bol engrasado con un poco de aceite. Engrasamos abajo, las paredes, para que la masa pueda crecer, duplicar su tamaño, fermentar a sus anchas y la engrasamos ligeramente por arriba y la tapamos con un paño y la ponemos en un lugar tibio; en un lugar calientito para que duplique su tamaño.

La vamos a sacar para, dicen los panaderos, poncharla un poco y vamos a separar una parte de la masa para los huesos del muerto.

Ya tenemos lista la masa, después de sobarla, tallarla, darle sus golpecitos, todo el trabajo que quiere esta masa y ya podemos ver que ha formado la malla y se va saliendo delgadita sin romperse; es que ya tenemos lista la masa.

Ya está lista la masa, ¡vean qué hermosa!, ¡qué esponjada está!, ¡qué suave!

LIVEWORKSHEETS

Ya así formado, vamos a dejar que vuelva a fermentar, que vuelva a duplicar su volumen y luego lo metemos al horno.

Vamos a bolear. Tenemos así ya bien boleado el pan, siempre con la costura por abajo. Lo colocamos nuestro pan en una charola engrasada. Previamente engrasé la charola con manteca. Aquí vamos a colocar encima la masa con la que vamos a formar, a veces dicen lágrimas, en realidad son los huesitos del muerto. Para esto, vamos a secar un poco la masa que tenemos para que ésta no esponje igual que el resto de la masa. Le ponemos un poquito de harina para secarla, para que quede más firme y entonces vamos a formar los huesitos y la vamos a estirar abriendo los dedos, mira: la vamos formando, vamos estirando, al ir abriendo los dedos se va formando eso que a veces vemos de repente como lágrimas que son los huesitos del muerto. Ya que están así formados, los colocamos. La última parte es una bolita que vamos a poner en el centro de esa cruz.

Ahora vamos a meterlo al horno. El horno está precalentado a 200°. Al momento de meter el pan al horno, la temperatura le bajamos a 180° y así lo vamos a dejar por espacio de veinte minutos hasta que esté dorado y cocido.

¡Gracias por estar conmigo en "Cocina Identidad"! Y yo les recomiendo que aunque es muy tradicional sopear nuestro pan de muerto en un chocolate caliente y espumoso, también es muy tradicional servir atole para el Día de Muertos. Yo les recomiendo el atole de pinole que tenemos también la receta en "Cocina Identidad".

Está listo el pan, ¡vean qué hermoso fermentó!, ¡cómo duplicó su tamaño!, ¡qué suave!, ¡qué esponjado está ya!

Bueno, tenemos ya el pan recién sacado del horno y así recién sacado, lo vamos a barnizar, a bañar con mantequilla derretida. Ya que está bien untado con la mantequilla derretida, le espolvoreamos azúcar, azúcar refinada. Sacudimos el exceso y está listo, hermoso nuestro pan de muerto.

LIVEWORKSHEETS