

Pan de feria



Tiempo de
preparación

30 min.

Porciones

2

Ideal para

Desayuno
Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

2 kg Harina de trigo

800 g Azúcar

300 g Manteca vegetal o de cerdo

20 g Levadura en pasta

50 g Nuez

15 ml Esencia natural sabor nuez

10 pzas Huevo san Juan

500 ml De agua aproximadamente

20 g Ajonjolí

Cantidad suficiente crema pastelera

Preparación

1. Formar una fuente con la harina y la sal por fuera.
2. Incorporar en el centro los huevos, la manteca, la levadura y el azúcar.
3. Comenzar a amasar hasta obtener una masa suave. Incorporar agua poco a poco a tener la consistencia deseada.
4. Continuar amasando para obtener una masa suave lisa y elástica.
5. Incorporar la esencia y la nuez. Dejar reposar 30 por minutos.
6. Ponchar la masa y dividirla en dos. Formar los panes en la forma deseada y colocarlos en una charola con un papel para hornear.
7. Dejar que fermente a que doble su volumen.
8. Barnizar con huevo y decorar con crema pastelera y el ajonjolí.
9. Hornear a 180°C. por 35 minutos aproximadamente.