

Receta de pan de guayaba



Receta de pan de guayaba

El pan de guayaba **es típico de la región andina de Venezuela** y existen versiones solo con guayaba o también con queso fresco, de cabra o queso crema.

¿Cómo hacer pan de guayaba?

Preparar pan de guayaba es reunir en una preparación **uno de los sabores predilectos de la gastronomía venezolana**, en diversas presentaciones, como empanadas, corona o como en este caso pan enrollado.

Información Nutricional

Categoría: [Panes Saborizados](#)

Cocina: Venezolana

Calorías: 350

Vitaminas: A, E, C, D12

Minerales: Potasio, Hierro, Calcio, Magnesio

Preparación: 2 horas 15 minutos

Cocción: 45 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de pan de guayaba

Ingredientes

- 600 g de harina
- 400 g de bocadillo de guayaba
- 200 ml de leche
- 100 ml de agua
- 50 g de azúcar
- 7 g de levadura seca de panadería
- 4 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharadita de sal

Preparación

- **1.** En una olla pequeña entibiar la leche a unos 40°C (104°F), agregar la levadura, el azúcar, revolver hasta disolver y reposar unos 10 minutos.
- **2.** En un bol grande añadir la harina cernida, la sal, abrir una corona en el centro y añadir la mantequilla a temperatura ambiente, la mezcla levadura e hidratar la masa con el agua poco a poco hasta obtener una mezcla suave que no se peque en las manos, formar una bola y reposar cubierta de un paño limpio durante unas 2 horas o hasta que duplique su volumen.
- **3.** Cortar los bocadillos de guayaba en trozos y reservar

en una sartén grande con unas 3 cucharadas de agua, calentar a fuego medio y revolver hasta formar una especie de jalea no muy líquida, triturar bien y reservar.

- 4. Amasar suavemente la masa para retirar el aire, unos 5 minutos, estirar en forma rectangular con la ayuda de un uslero hasta alcanzar un grosor de un 5 milímetros, cubrir con la salsa de guayaba y reservar 2 centímetros desde los bordes de la masa sin cubrir.
- 5. Enrollar la masa de un extremo a otro y sellar las puntas con los bordes sin cubrir, pincelar con el huevo batido, llevar al horno pre-calentado a 180°C (356°F) y cocinar por unos 45 minutos o hasta que estén dorados. Retirar y enfriar sobre una rejilla.

Amasadora de pan



[Amasadora de Pan y Repostería - 1800 W - 6.5 Litros - Robot de Cocina Multifunción](#)

[VER PRECIO](#)

Recomendamos

[Receta de arepas](#)

[Receta de pan andino](#)