

Receta de pan de leche



Receta de pan de leche

Aprende a elaborar esta receta de pan de leche, **deliciosos, esponjosos y perfectos para rellenar** con tus ingredientes favoritos, dulces o salados en el desayuno.

¿Cómo hacer pan de leche?

Hoy tenemos tres recetas para preparar pan de leche según tu propia disponibilidad, hecho a mano, en panificadora y thermomix, para que nunca te falte esta deliciosa variedad de pan.

Información Nutricional

Categoría: [Panes Saborizados](#)

Cocina: Española

Calorías: 400

Preparación: 2 horas 30 minutos

Cocción: 30 minutos

Raciones: 10 panes

1. Receta de pan de leche

Ingredientes

- 500 g de harina
- 250 ml de leche
- 50 g de mantequilla
- 50 g de azúcar
- 12 g de levadura fresca
- 4 g de sal
- 2 huevos

Preparación

- **1.** En un tazón mediano disolver la levadura y 10 gramos de azúcar en leche tibia. Reposar en lugar cálido hasta que comience a fermentar.
- **2.** En un bol grande cernir la harina y añadir la mezcla de levadura, los huevos, el resto del azúcar y la sal, amasar hasta integrar todo y obtener una mezcla homogénea.
- **3.** Incorporar la mantequilla en cubitos a temperatura ambiente y amasar hasta obtener una mezcla lisa y elástica, dar forma de bola, cubrir con un paño de cocina limpio y leudar en un lugar cálido por unos 90

minutos o hasta que duplique su tamaño.

- 4. Dividir la masa en trozos de unos 50 gramos cada uno y darles una forma ovalada o de «torpedo», distribuir sobre una bandeja de horno y reposar cubiertos con un paño de cocina unos 30 minutos.
- 5. Barnizar los panes con glaseado de huevo (1 yema + 15 ml de leche) y realizar 2 o 3 cortes transversales con un cuchillo afilado.
- 6. Encender y pre-calentar el horno a 180°C (356°F) por unos 10 minutos.
- 7. Hornear los panes de leche por 20 a 30 minutos hasta que adquieran un color dorado oscuro, retirar del horno y enfriar sobre una rejilla de horno.

2. Receta de pan de leche con panificadora

Ingredientes

- 550 gr de harina
- 300 ml de leche
- 70 de mantequilla
- 18 gr de levadura fresca
- 6 cucharaditas de azúcar
- 2 cucharaditas de sal

Preparación

- 1. En el recipiente de la panificadora añadir los ingredientes en este orden, leche, mantequilla, sal, azúcar, harina, levadura fresca.

- 2. Configurar la panificadora con el programa de pan básico correspondiente al modelo utilizado para 1 kg en modo tostado o dorado alto.
- 3. Retirar el pan inmediatamente después de elaborado para evitar que se ablande.

3. Receta de pan de leche con thermomix

Ingredientes

- 500 g de harina
- 300 ml de leche
- 60 g de azúcar
- 50 g de mantequilla
- 25 g de levadura fresca
- 1 cucharadita de sal

Preparación

- 1. Reunir los ingredientes en el vaso thermomix en el siguiente orden, leche, mantequilla, azúcar y levadura, programar 4 minutos a 37°C (99°F) y velocidad 2.
- 2. Añadir la levadura y mezclar 5 segundos a velocidad 4.
- 3. Incorporar la harina y la sal, mezclar 15 segundos a velocidad 6 y a continuación programar 3 minutos con vaso cerrado a velocidad espiga.
- 4. Retirar la masa y distribuir sobre un molde alargado de silicona, realizar unos cortes transversales, pintar con glaseado de huevo y reposar hasta que doble su

tamaño.

- 5. Cocinar el pan en horno pre-calentado a 200°C (356°F) por 15 minutos, retirar del horno y enfriar.

Panificadora Princess

Panificadora automática con 15 programas digitales pre-definidos más un programa especial **para elaboración sin gluten**, posee un temporizador y su capacidad alcanza los 900 gramos para 14 rebanadas.

Rebajas



[Princess 152006 Panificadora completamente automática, 15 programas digitales, programa especial sin gluten, temporizador digital, capacidad de 900 gramos, Blanco VER PRECIO](#)

Recomendamos

[Pan de queso brasileño](#)

[Pan de torrijas español](#)