

# Receta de pan de molde casero



Receta de pan de molde

El pan de molde se considera **básicamente una variación adaptada** de la receta de pan casero básico tradicional.

## ¿Cómo hacer pan de molde casero?

El pan de molde está enriquecido con leche, mantequilla y un poco de azúcar horneado en un molde alargado, que le otorga su apariencia característica.

## Información Nutricional

Categoría: [Panes Básicos](#)

Cocina: Estadounidense

Calorías: 350

**Preparación:** 1 hora 30 minutos

**Cocción:** 40 minutos

**Raciones:** 1 pan de molde

# Receta de pan de molde

## Ingredientes

- 375 g de harina de fuerza
- 250 ml de leche entera
- 50 ml de agua
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de azúcar
- 8 g de levadura seca de panadero
- $\frac{3}{4}$  cucharadita de sal

## Preparación

- **1.** En un tazón grande añadir el agua y la leche tibia, a unos 40°C (104°F) aproximadamente, incorporar la mantequilla ablandada y la levadura, revolver todo muy bien y reposar en un lugar cálido por 10 minutos
- **2.** Sobre un bol grande cernir la harina, añadir la sal y el azúcar, incorporar y verter poco a poco la mezcla de levadura hasta formar una masa homogénea y sin grumos.
- **3.** Traspasar la mezcla a una superficie limpia y enharinada, amasar, estirar y retorcer la masa por unos 10 minutos hasta alcanzar una consistencia lisa, elástica y refinada, traspasar a un bol ligeramente engrasado en mantequilla, cubrir con un paño limpio y reposar por unos 40 minutos o hasta que doble su volumen.
- **4.** Llevar nuevamente la masa a la superficie enharinada

y trabajar por unos 2 minutos más, eliminando el exceso de aire en su interior, uslar en forma de rectángulo, formar un rollo y depositarlo en el interior del molde previamente aceitado con el cierre hacia abajo, cubrir con un paño de cocina limpio y fermentar por 40 minutos más o hasta que la masa sobresalga ligeramente sobre el borde del molde.

- 5. Llevar el pan al horno pre-calentado a 200°C (392°F) por 30 a 40 minutos o hasta que la superficie exterior esté dorada y el interior cocido verificando con un mondadientes, debería sonar hueco al golpe de los dedos sobre la base. Retirar del horno y entibiar por unos 10 minutos, desmoldar por completo y enfriar sobre una rejilla.
- 6. Idealmente reposar el pan de molde cubierto hasta el día siguiente y servir en rebanadas de aproximadamente 1 centímetro.

## Recomendamos

[Pan blandito colombiano](#)

[Pan de arroz sin gluten](#)