

Receta de pan de yema oaxaqueño (México)



Receta de pan de yema oaxaqueño

Una receta de pan de yema oaxaqueño, **originaria de México** y con una textura es muy parecida a la del [pan brioche](#), con un toque anisado, de miga esponjosa y dulce, una irresistible tentación.

Información Nutricional

Categoría: [Panes Enriquecidos](#)

Cocina: Mexicana

Calorías: 350

Preparación: 5 horas

Cocción: 40 minutos

Raciones: 1 pan

Receta de pan de yema oaxaqueño

Ingredientes

- 500 g de harina
- 150 g de mantequilla derretida
- 120 ml de agua tibia
- 100 g de azúcar
- 25 g de levadura fresca
- 3 huevos
- 1 cucharada de semillas de anís
- 1 cucharadita de sal

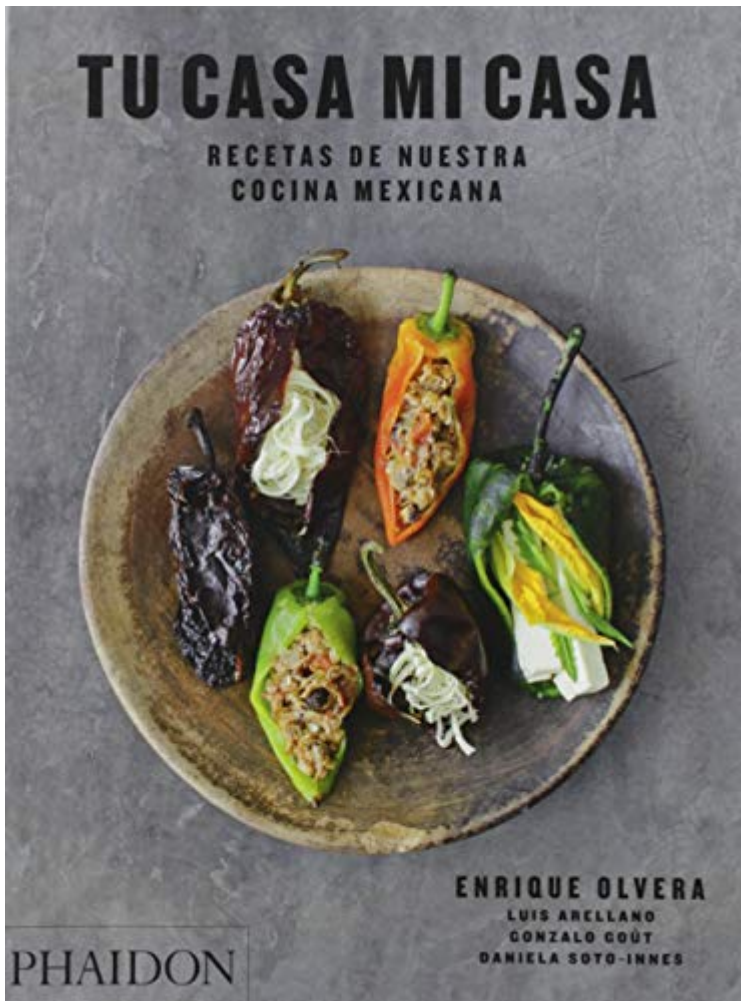
Preparación

- **1.** En un tazón grande disolver la levadura en agua tibia, añadir una cucharadita de azúcar, revolver hasta disolver y reposar por unos 10 minutos en un lugar cálido o hasta que comience a burbujear.
- **2.** En un bol grande añadir la harina cernida, abrir una corona en el centro y añadir el resto de agua, el resto de azúcar, la mantequilla derretida, los huevos, el anís y la mezcla de levadura, integrar todo con los dedos y amasar hasta obtener una mezcla uniforme y elástica, formar una bola y reposar en un recipiente engrasado, cubrir con un paño limpio y fermentar por unos 90 minutos o hasta que duplique su tamaño.
- **3.** Amasar ligeramente para desgasificar y formar un pan redondo, reservar sobre una bandeja de horno engrasada, cubrir con un paño húmedo y reposar nuevamente hasta que duplique su tamaño.
- **4.** Realizar unos cortes superficiales decorativos, barnizar con una yema de huevo batida y espolvorear con

semillas de anís a gusto, llevar al horno pre-calentado a 190°C (374°F) y cocinar por unos 40 minutos hasta que esté bien dorado en la superficie.

Cocina mexicana

Rebajas



[Esp tu casa mi casa. Recetas de nuestra cocina mexicana \(FOOD-COOK\)](#)

[VER PRECIO](#)

Recomendamos

[Pan de elote](#)

[Pan de muerto](#)