

# Receta de hallullas caseras chilenas



## Receta de hallullas chilenas

La hallulla es uno de los panes más populares de Chile, ya que esta **receta de pan redondo y plano** forma parte de la tradición culinaria chilena más pura, alcanzando hasta un 25% del consumo del país, aunque también se puede encontrar en las calles de Bolivia y Ecuador.

## ¿Cómo hacer hallullas chilenas?

Preparar hallullas chilenas son una deliciosa combinación de harina, leche y manteca vegetal, **que requerirán integrarse perfectamente** para dar resultado a un pan suave y de buena estructura, muy versátil para casi cualquier ocasión.

# Información Nutricional

**Categoría:** [Pan Enriquecido](#)

**Cocina:** Chilena

**Calorías:** 400

**Preparación:** 30 minutos

**Cocción:** 30 minutos

**Raciones:** 6 personas

# Receta de hallullas tradicionales

## Ingredientes

- 400 g de harina
- 120 ml de leche tibia
- 120 ml de agua tibia
- 10 g de levadura en polvo
- 3 cucharadas de manteca vegetal
- 1  $\frac{1}{4}$  cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar

## Ingredientes

- **1.** En un tazón con agua tibia a unos 40°C (104°F) disolver la levadura y añadir el azúcar, reposar por unos 10 minutos hasta que comience a burbujear.
- **2.** Sobre un bol grande, cernir la harina y añadir el azúcar, incorporar la levadura disuelta, la leche tibia, el resto de agua poco a poco y trabajar para reunir los ingredientes con las manos o una cuchara de madera hasta obtener una mezcla homogénea, añadir la manteca a temperatura de ambiente amasar 10 minutos hasta obtener una mezcla suave y blanda. Reposar cubierta por unos 20 minutos.

- 3. Uslerear y extender la masa hasta alcanzar un espesor de alrededor de 1 centímetro, doblar por la mitad y repetir cuatro veces más el proceso.
- 4. Cortar los panes con un molde redondo y reposar sobre una bandeja de horno cubierta con papel de mantequilla, pinchar todos los panes con un tenedor, cubrir con un paño de cocina limpio y reposar por unos 60 minutos o hasta que dupliquen su tamaño.
- 5. Pre-calentar el horno a 200°C (392°F) y hornea las hallullas por uno 20 minutos o hasta que estén ligeramente doradas y tengan un sonido hueco al golpe de los dedos. Enfriar sobre una rejilla.

## Recetas chilenas



[Recetas Chilenas: Comidas Tradicionales y Patrimoniales de Chile](#)

[VER PRECIO](#)

## ¿Sabías qué?

La gastronomía chilena se ha desarrollado históricamente a **partir tres influencias principales**, las comidas de sus pueblos originarios, las recetas españolas y las técnicas francesas.

# Recomendamos

- [Pan blanco casero](#)
- [Pan de centeno](#)
- [Focaccia casera](#)
- [Pan de sándwich](#)