

Receta de pan de agua dominicano



Receta de pan de agua dominicano

El pan de agua es una receta dominicana **en forma de hogaza alargada**, crocante por fuera y esponjoso y liviano por dentro, muy consumido en el desayuno o con el almuerzo.

¿Cómo hacer pan de agua dominicano?

Sobre la receta tradicional elaborada con harina de trigo, **para obtener un pan bajo en calorías**, es posible sustituir por harina de arroz o harina integral, aunque la cantidad de agua podría variar.

Información Nutricional

Categoría: [Panes Básicos](#)

Cocina: Dominicana

Calorías: 350

Preparación: 2 horas

Cocción: 40 minutos

Raciones: 8 panes

Receta de pan de agua dominicano

Ingredientes

- 1 kg de harina
- 500 ml de agua tibia
- 25 g de levadura seca
- 2 claras de huevo
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de sal

Preparación

- **1.** En un tazón grande añadir la levadura, el azúcar y mezclar con un poco de agua tibia, revolver hasta disolver y reposar en un lugar cálido por unos 10 minutos.
- **2.** En un bol grande añadir la harina cernida, abrir un volcán invertido en el centro, distribuir la sal por los bordes y en el centro añadir la mezcla de levadura y el resto de agua, mezclar todo muy bien hasta integrar y amasar por unos 10 a 15 minutos, hasta que la masa adquiera una textura firme y lisa.
- **3.** Reposar la masa en un bol limpio, cubrir con un paño de cocina y leudar por 60 minutos o hasta que haya

duplicado su volumen.

- 4. Trasladar a una superficie enharinada, desgasificar, amasar y cortar los panes del tamaño deseado, unos 8 a 10 panes ovalados y alargados.
- 5. Engrasar una bandeja de horno y distribuir los pancitos separados al menos 2 centímetros entre ellos, cubrir nuevamente con un paño limpio y reposar otros 20 minutos.
- 6. Pincelar los panes con la mezcla de clara de huevo y 2 cucharadas de agua y realizar una pequeña incisión alargada en el centro.
- 7. Llevar la bandeja al horno pre-calentado a 180°C (356°F), introducir un recipiente con agua en la base y cocinar por unos 40 minutos o hasta que estén dorados. Retirar y enfriar sobre una rejilla.

Recomendamos

[Pan blandito colombiano](#)

[Pan andino venezolano](#)