

Receta de pan sobado venezolano



Receta de pan sobado venezolano

El pan sobado venezolano es un pan de receta ligera con una miga muy suave **que lo convierten en un acompañamiento ideal** para complementar un vaso de leche tibia o una taza de café, solo o acompañado.

Información Nutricional

Categoría: [Panes Enriquecidos](#)

Cocina: Venezolana

Calorías: 300

Preparación: 2 horas

Cocción: 20 minutos

Raciones: 12 panes

Receta de pan sobado venezolano

Ingredientes

- 400 g de harina de trigo
- 250 ml de agua
- 80 g de azúcar
- 60 ml de aceite
- 8 g levadura seca
- 4 g de sal
- 2 huevos

Preparación

- 1. En un bol grande añadir la harina cernida, abrir una corona en el centro e incorporar la levadura, el agua tibia, el aceite, el azúcar, la sal, los huevos, mezclar todo con los dedos y añadir más harina de ser necesario mezclando hasta obtener una masa firme y suave.
- 2. Volcar la masa sobre una superficie enharinada y estirar con un rodillo, replegar una y otra vez hasta obtener una masa de textura lisa y homogénea, formar una bola y reposar sobre un bol cubierta de un paño de cocina limpio por unos 60 minutos o hasta que duplique su tamaño.
- 3. Dividir la masa en 12 trozos de aproximadamente 160 g y amasar con las manos en forma de bola, estirar con un rodillo en forma alargada hasta alcanzar aproximadamente 1 centímetro de espesor, enrollar formando panes alargados, reservar en una bandeja de horno cubierta de papel de cocina con el cierre del pliegue hacia abajo, cubrir con un paño limpio y reposar otros 30 minutos.
- 4. Llevar la bandeja con los panes al horno pre-

calentado a 180°C (356°F) por unos 20 minutos verificando hasta que estén dorados en la superficie, retirar del horno, enfriar unos 5 minutos en la propia bandeja y retirar.

- 5. Servir los panes sobados inmediatamente, tibios y frescos, solos o acompañados con lo que desees.

Panera de madera



[Panera de Madera Natural de Bambú - Ventanas Transparentes - Recipiente de Para Almacenamiento](#)

[VER PRECIO](#)

Recomendamos

[Pan andino venezolano](#)

[Arepas venezolanas](#)