

A photograph of a loaf of Hokkaido bread, which is a soft, braided roll with a golden-brown crust. The bread is placed on a light-colored wooden surface. In the background, there is a black Moka pot on a wooden base, and a brick wall is visible through a window or opening. The text 'pan Hokkaido' is written in a red, cursive font and underlined in the upper left corner of the image.

pan Hokkaido

Ingredientes:

para el tangzhong:

25 gr de harina de fuerza

100 ml de leche entera

para el pan:

125 ml de leche entera tibia

7 gr de levadura seca de panadería

50 gr de azúcar

350 gr de harina de fuerza

1 cucharadita de sal

1 huevo de gallina feliz tamaño L
aproximadamente

30 gr de mantequilla a temperatura ambiente

1 huevo para pintar el pan

Preparación del tangzhong:

Mezclamos en un cazo la harina de fuerza y la leche y calentamos durante 3-4 minutos hasta hacer una bechamel muy ligera. Dejar enfriar y reservar.

Preparación del pan:

En un bol mezclamos la leche tibia junto con la levadura seca y 2 cucharadas de azúcar. Dejamos reposar hasta que la mezcla burbujee.

En un bol amasar todos los ingredientes incluidos el tangzhong y la mezcla de leche anterior, salvo la mantequilla, durante 10 minutos.

Añadir la mantequilla y amasar durante otros 10 minutos.

Engrasar ligeramente un recipiente y colocar la masa, tapar y dejar levar hasta que doble su volumen.

Desgasificamos la masa y dividimos en cuatro porciones iguales.

Enharinamos ligeramente la superficie de trabajo y estiramos cada una de las porciones, enrollando después en forma de cilindro.

Colocamos en un molde rectangular engrasado, repetimos la operación con las otras tres porciones. Tapamos y dejamos levar hasta que tripliquen su volumen.

Precalentamos el horno a 170°.

Pintamos el pan ligeramente con huevo batido y horneamos a 170° durante 35 minutos.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

