

PANQUEMAO



Ingredientes:

12 gr de levadura fresca de panadero
70 ml de leche
60 gr de azúcar
ralladura de 1 naranja
ralladura de 1 limón
15 gr de anís dulce
50 gr de aceite de girasol
2 huevos de gallinas felices (tamaño M
aproximadamente)
300 gr de harina de fuerza
para decorar:
1 huevo de gallina feliz
azúcar

Preparación:

Disolvemos la levadura fresca en la leche a temperatura ambiente y dejamos reposar 10 minutos.

Mezclamos el azúcar con la ralladura de naranja y limón. Incorporamos la harina y mezclamos. A continuación, añadimos los huevos, el anís, el aceite y la mezcla de leche y levadura. Amasamos durante 10 minutos.

Formamos una bola y dejamos levar en un bol engrasado y cubierto durante 2-3 horas.

Pasado el tiempo de levado, desgasificamos. Formamos otra vez una bola y colocamos encima de una bandeja de hornear sobre papel de horno. Pintamos con huevo batido y dejamos levar durante 1 hora.

Precaentamos el horno a 200° (en mi caso, función horno de pan).

En mi caso, en el segundo levado, la masa se había abierto, así que no tuve que cortar con unas tijeras en forma de cruz, si no es vuestro caso, podéis cortar en forma de cruz. Decoramos con azúcar ligeramente mojado.

Horneamos a 200° durante 25 minutos. Si transcurridos 15 minutos vemos que se dora demasiado, cubrimos con papel de aluminio.

[Conlaszarpasenlamasa](#)



©conlaszarpas