



Pan de molde

Publicada por:

[imprimir](#)

- 89 '
- 50 '
- 6
- 
- 



Comentario nutricional

El pan de molde aporta más calorías que el pan blanco ya que está hecho con ingredientes como la nata y la mantequilla que hacen que sea un pan tierno.

Modo express

1. Desmenuce la levadura en un bol y agregue el azúcar, 1 /4 de medida de agua y una cucharada de harina. Mezcle y tape bien con un trapo. Reserve durante 20 minutos, hasta que se forme una espuma o duplique su volumen. El preparado resultante se llama poolish.
2. Entibie la nata y mézclela con la mantequilla.
3. Mezcle el poolish y la harina. A continuación agregue el preparado de nata (compruebe que no esté muy caliente), la sal y el azúcar restante. Amase

durante 10 minutos y deje reposar la pasta bien tapada, hasta que doble su tamaño (1 hora).

4. Vuelva a amasar y dele forma alargada. Engrase con mantequilla un molde de aluminio de 20x8 centímetros y disponga la masa en su interior.
5. Meta el molde en la cubeta, cierre la tapay programe el menú Horno 30 minutos a 176º.
6. Cuando finalice,pinte el pan con mantequilla o aceite, cierre la tapa y programe de nuevo el menú Horno, esta vez 20 minutos a 180º.

Nota: necesitará un molde rectangular de 20x8 cms de aluminio o de silicona.