

# PAN DE LANA CON MANTEQUILLA

## INGREDIENTES

**130 ml de leche tibia a 40 °C**

**2.5 g de levadura**

**3 g de azúcar**

400 g de harina o propósito

27 g de azúcar

una cucharadita de sal

un huevo completo

40 g de mantequilla derretida sin sal

## PROCEDIMIENTO

- 1.) mezclamos la leche con la levadura y el azúcar en un bol y dejamos que fermente por unos 10 a 15 minutos.
- 2.) en un bol la harina junto con el azúcar la sal y el huevo y le vamos agregando lentamente la mezcla de la levadura fermentada posteriormente le agregamos la mantequilla sin sal hasta que vaya quedando una bolita la cual después dejamos en reposo durante 10 minutos.
- 3.) Amasamos esa bolita hasta dejarla lo suficientemente redonda y bien amasada y la dejamos reposar durante 60 minutos en un bowl aceitado los cuales debería de duplicar su tamaño.
- 4.) Aparte vamos preparando 50 G de arándanos o de pasas las cuales se pueden mojar un poquito y se pican en trocitos pequeños para después ponerlas dentro del pan.
- 5.) Envolvemos la masa de afuera hacia adentro hasta formar una bola compacta que después la dejamos aplanada y la partimos en 6 trocitos.
- 6.) Cada 1 de esos 6 trocitos debemos amasarlos de manera independiente. trayendo las partes de afuera hacia adentro envolviendo y haciendo bolitas. . Cuando las 6 bolitas estén listas las cubrimos con papel transparente plástico durante 10 minutos.
- 7.) Por aparte vamos preparando un molde redondo al cual le colocamos mantequilla y en el fondo, un papel encerado para que el pan no se pegue.
- 8.) Amasamos cada una de las bolitas y formamos rectángulos no muy gruesos 0.3 mm. Luego a la mitad del rectángulo con un cuchillo o un cortador de pizza vamos cortando pequeñas tiras de apenas unos 3 o 4 mm de ancho. Esto vendría quedando como quien dice como una brocha. ( la mitad con tiritas y la mitad lisa.)
- 9.) coloque el relleno ya sea los arándanos o las pasas o lo que quiera en la parte "plana" sin cortar de estos rectangulos, envuelva el contenido de relleno enrollando hasta formar suavemente pequeños rollitos los que en su exterior tendrán las tiritas que cortamos con el cuchillo.
- 10.) colocamos los rollitos en el molde formando un anillo a todo el rededor, y luego lo cubrimos con papel plástico de nuevo y los dejamos 60 minutos reposando.
- 11.) Pintamos los rollitos con un huevo batido.
- 12.) Los ponemos en un horno previamente precalentado por 25 minutos a 170°

