



Pan cuadrado y Pan cuadrado tipo pulman



INGREDIENTES:

- 225-235 gramos de harina **fuorza** , se va midiendo de acuerdo a la necesidad.
- 60 ml de agua tibia a 40 °
- 60 ml de leche tibia a 40°
- 10 gr de azúcar (se puede cambiar por 2 cucharadas de leche condensada y queda mas esponjoso...)
- 3 gramos de sal
- 4 gramos de levadura seca, (tipo Fleischmain)
- 15 gr de mantequilla derretida
- 1 huevo entero

PROCEDIMIENTO:

- Disolver la levadura en la leche tibia y el agua con una cucharadita de azúcar. Dejar reposar por unos diez a 15-20 minutos hasta que forme una espuma en la parte superior.
- Aparte mezclar la harina, el azúcar, la sal, el huevo y posteriormente incorporarle la mezcla de la levadura. Cuando ya esté uniformemente mezclada en la batidora agregarle la mantequilla, seguir batiendo hasta que se forme una masa que no se pegue al tazón de la batidora. **Si se requiere se puede agregar un poco mas de harina con el propósito de alcanzar una consistencia, que evite que las masa se pegue en las manos.**
- Se le puede adicionar queso , semillas, nueves , ralladura de limón o esencias de sabores.
- Sacar d la batidora y amasar con las manos, con movimientos envolventes unos 10 minutos hasta formar una bola del tamaño de una grapefruit y luego colocarla en un bowl aceitado cubierto con una toalla por unos 40-60" , en un lugar cálido (dentro del horno) .
- Transcurrido el tiempo, sacar la masa del bowl y amasarla sacándole el aire con movimientos envolventes pero enérgicos, por unos 5 minutos y luego formar un bollo rectangular que tendría el ancho del molde y unos tres dedos de alto. La masa crecerá mucho, tome previsiones de usar un molde lo suficientemente grande . (yo uso uno de teflón de 25 x 11 cm de luz)
- Colocar el bollo en el molde y nuevamente dejar reposar cubierto con una toalla por unos 30 a 40 minutos.
- Se puede pintar por encima con yema de huevo y se le puede colocar semillas de amapola, ajonjolí o queso rayado.
- Precalentar el horno a 180°C. Hornear 28 minutos a 180°C (los primertos 10 minutos cubierto si se quiere no tan dorado. Si usa caja cerrada tipo Pulman puede usar 160° , por 40"

