

Receta de pan coliza chileno



Receta de pan coliza chileno

El pan coliza es un tipo de pan chileno **probablemente adaptado de una receta de pan tradicional en Bolivia**, en donde se le conoce también como pan colisa o pan galleta.

¿Cómo hacer pan coliza?

El pan coliza pertenece a la categoría de panes «enriquecidos» **ya que utilizan todos los ingredientes de pan básico** (harina, sal, levadura) a los que se incorpora mantequilla y/o huevos que le otorgan una miga interior de mayor suavidad.

Información Nutricional

Categoría: [Panes Típicos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Preparación: 2 horas 40 minutos

Cocción: 25 minutos

Raciones: 12 panes

Receta de pan coliza

Ingredientes

- 750 g de harina
- 450 ml de agua tibia
- 70 g de mantequilla sin sal
- 15 g de sal (1 cucharada)
- 7 g de levadura seca (1 cucharada)
- 1 huevo

Preparación

- **1.** Se recomienda pesar los ingredientes secos, luego en un bol grande cernir la harina, añadir la levadura, la sal y mezclar todo, incorporar la mantequilla, 400 ml de agua y amasar por unos 10 a 15 minutos hasta obtener una textura elástica.
- **2.** Trasladar la masa a un recipiente aceitado, cubrir con un paño de cocina limpio y leudar por 60 a 90 minutos o hasta que doble su tamaño.
- **3.** Dividir la masa en dos mitades, uslerear las mitades por separado en una superficie enharinada hasta formar un rectángulo grande, doblar la masa sobre si misma en 3 partes y cortar los bordes con un cuchillo para dar forma a las colizas en cuadrados de unos 6 centímetros y uslerear muy suavemente.
- **4.** Disponer los panes sobre una lata de horno

enmantequillada y leudar la masa nuevamente por otros 60 minutos.

- 5. Encender y Pre-calentar el horno a 200°C (392°F) por al menos unos 10 minutos.
- 6. Pincelar las colizas con un batido de huevo y agua, pinchar la superficie con un tenedor y hornear por 20 a 25 minutos o hasta que estén doradas.
- 7. Servir los panes coliza tibios o fríos, solos o acompañados de mantequilla, mermeladas o algún otro acompañamiento a elección.

Recomendamos

[Receta de hallulla](#)

[Receta de pan frica](#)