

Receta de pan de completo o pan copihue chileno



Receta de pan de completo chileno

El pan de completo chileno, también conocido como **pan copihue** o **pan de hot dog**, es un amasado clásico de la comida rápida chilena ideal para elaborar «[sanguuches](#)» largos con el pan a medio abrir, ya sea con embutidos o carne, acompañados de tomate, [palta](#), queso, [mayonesa](#), etc.

¿Cómo hacer pan de completo?

Sin duda no necesitas ser un experto panadero para preparar pan de completo o pan copihue casero, dando **como resultado una masa de textura blanda por dentro y por fuera**, una característica esencial para obtener un óptimo resultado al

momento de incorporar todos sus acompañamientos.

Información Nutricional

Categoría: [Panes Típicos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 250

Preparación: 30 minutos

Cocción: 40 minutos

Raciones: 12 unidades

Receta del pan completo o copihue

Ingredientes

- 700 g de harina sin polvos de hornear
- 350 ml de leche semi-descremada
- 60 g de mantequilla
- 20 g de azúcar
- 10 g de levadura seca
- 7 g de sal
- 1 huevo

Preparación

- **1.** Disolver los 10 g de levadura seca o 30 g de levadura fresca en un tazón con un poco de agua tibia, añadir el azúcar y revolver, reposar por al menos 5 minutos para que la levadura se active.
- **2.** En una olla pequeña mezclar la leche, la mantequilla y calentar ligeramente a fuego bajo, opcionalmente en el microondas, la leche debe estar tibia y la mantequilla derretida.

- 3. En un bol grande cernir la harina, añadir la sal, la levadura disuelta y mezclar todo, agregar la leche tibia con la mantequilla disuelta poco a poco, incorporar finalmente el huevo y trabajar la mezcla con las manos por unos 10 minutos o hasta obtener una masa que no se pegue en los bordes, añadiendo más leche o harina de ser necesario, cubrir con un paño de cocina limpio y reposar la masa por unos 40 minutos.
- 4. Retirar la masa del bol y dividir en porciones de aproximadamente 80 gramos cada una, amasar cada una por separado y dar forma de pan alargados, reservar en una bandeja de horno sin engrasar, con suficiente separación entre ellos y reposar nuevamente cubiertos por otros 30 minutos.
- 5. Pre-calentar el horno a 200°C (396°F) por unos 10 minutos, bajar la temperatura a 180°C (356°F) y hornear los panes durante 15 minutos o hasta que estén ligeramente dorados. Enfriar sobre una rejilla.
- 6. Utilizar los panes copihue en la preparación de [completos](#), [ases](#) o cualquier tipo de sándwiches alargados, calientes o fríos. Opcionalmente congelar por hasta 30 días.

Historia del pan de completo

Los orígenes del pan de completo se remontan a un pequeño restaurant en Missouri, Estados Unidos, **en donde un inmigrante alemán llamado Anton Ldwing** habría intentado adaptar la tradición de comer salchichas de cerdo con mostaza, chucrut y salsas sin utilizar cubiertos.

El problema principal fue que sus clientes **no lograban acostumbrarse a comer con las manos** y las continuas manchas que esto provocaba, así que entre las ideas de Anton para solucionar este problema estuvo primero utilizar una servilleta gruesa e incluso usar guantes especiales.

Fue en 1886 que Ldwing finalmente **dio con una idea que al fin fue bien recibida por todos**, disponer poner la salchicha y todos sus ingredientes dentro de un pan alargado.

Consejos y técnicas de amasado

La técnica de amasar pan a mano **puede que cada vez esté siendo menos utilizada**, pero es muy importante de conocer y entender para obtener resultados de otro nivel.

Recomendamos

[Receta de pan de hamburguesa](#)

[Receta de pan pita integral](#)