

Receta de pan de molde casero



Receta de pan de molde casero

Un pan de molde casero, fácil y económico, una receta muy sencilla **que te permitirá disfrutar rebanadas suaves, tiernas y esponjosas** para acompañarlas con lo que desees.

¿Cómo hacer pan de molde casero?

El pan de molde casero es **una receta ligeramente enriquecida con azúcar, mantequilla y leche en polvo**, muy versátil, ideal también para complementar otras preparaciones.

Información Nutricional

Categoría: [Panés Típicos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 300

Preparación: 3 horas

Cocción: 45 minutos

Raciones: A gusto

Receta de pan de molde casero

Ingredientes

- 500 g de harina sin polvos de hornear
- 300 ml de agua
- 15 g de levadura fresca
- 3 cucharadas de azúcar granulada
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de leche en polvo
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal

Preparación

- **1.** En unos 100 ml de agua tibia disolver la levadura, el azúcar y reposar por 5 minutos o hasta que comience a burbujear.
- **2.** En un bol amplio cernir la harina, abrir por el centro, agregar la leche, la sal, la levadura, la mantequilla y amasar todos los ingredientes por unos 10 minutos hasta obtener una mezcla homogénea que no se pegue en las manos, cubrir con un paño de cocina limpio y reposar por 90 minutos o hasta que doble su tamaño.
- **3.** Volcar la mezcla sobre una superficie enharinada y uslerrear la masa hasta dar forma de un rectángulo del ancho del molde del pan, enrollar y depositar sobre el molde enmantequillado con el pliegue hacia abajo, distribuir bien la masa, cubrir con un paño de cocina limpio y reposar por otros 90 minutos.

- **4.** Llevar el molde al horno pre-calentado a 180°C (356°F) y cocinar por unos 40 a 50 minutos, hasta que la superficie esté dorada y que al enterrar un mondadientes de madera en el pan, este salga seco. Retirar del molde y enfriar.
- **5.** Servir el pan de molde casero en rebanadas, tibio o frío, acompañado de [mantequilla](#) o [mermeladas](#) a gusto.

Pan de molde integral

Para elaborar pan de molde integral podrías **reemplaza 350 g de la harina blanca por harina integral o multigrano** de tu preferencia y si es necesario ajustar la consistencia añade un poco de leche líquida hasta obtener la textura deseada.

Recomendamos

[Pan de linaza](#)

[Pan coliza](#)