Pan de Agua

2 1/4 cucharaditas de levadura instantanea (1 sobre)
1 cucharada de azúcar
2 tazas de agua tibia
2 cucharaditas de sal
6 tazas de harina de trigo
1 clara de huevo

Muchas panaderias estan vendiendo pan sobáo como pan de agua y a un pan mas dulce le llaman pan sobao.
Esta receta es más parecido al pan de agua que yo recuerdo que vendían en las panaderias de Comerio..

En un bowl (yo uso el bowl de la maquina y el gancho de amasar) echas 1/2 taza del agua tibia con la levadura y el azúcar.

Cuando la mezcla esté espumosa (5 a 10 minutos), echas el resto del agua y 4 tazas de harina.

Encienda la maquina a velocidad baja y lo mezclas por 2 minutos.. después de los 2 minutos, le agregas la sal, más otra taza de harina. Continúe con la maquina en velocidad baja por otros 10 minutos. Si la masa no se ha despegado de los lados del bowl (o si aún está demasiado pegajoso) le agregas un poquito más de harina.

Eche la masa en un envase grande, ligeramente engrasado, cubra con un paño limpio y deje fermentar, en un lugar tibio, hasta que doble de tamaño, de 60 a 75 minutos.

Divida la masa en 2 partes iguales y dejas descanzar la masa como 15 minutos.

Usando el rodillo, forme un rectangulo con la mitad de la masa. luego.. desde el lado largo, lo enrollas para formar un pan, como de 15 pulgadas de largo, con extremos redondeados. Repita con la segunda mitad de la masa.

Ponga de los panes sobre una bandeja para hornear y los cubres con una toalla y deje fermentar de nuevo, en un lugar tibio (sin corrientes de aire) hasta que doble su volumen,

aproximadamente 60 minutos.

Cuando falten como 20 minutos de fermentación.. encienda el horno y precaliente a 400°F… también coloque una cacerola de agua caliente en el fondo del horno.

Usando una navaja nueva o un cuchillo bien filoso.. haga un corte a lo largo de los panes, como de 1/4 pulgada de profundidad. Mezcle la clara de huevo con 2 cucharadas de

agua.. y le untas a los panes usando una brocha pastelera.

Hornee hasta que los pan se doren por encima, algunos 35 minutos.
Ponga los panes sobre una parrilla de alambre a enfria. Sé que es dificil.. pero deje que se enfríen completamente antes de cortar.