

Pan canela y pasas II (sin amasar)



3 tazas (375 g) de harina para todo uso
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de levadura seca instantánea *
 $1\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
3 cucharadas de azúcar granulada
2 cucharaditas de canela
 $\frac{3}{4}$ taza (120 g) de pasas
 $\frac{3}{4}$ taza (188 g) de leche
 $\frac{3}{4}$ taza (188 g) de agua

En un envase grande, mezcle la harina, la levadura, la sal, el azúcar, las pasas y la canela.

Le agregas la leche y el agua y revuelva con una cuchara de madera hasta que la masa forme una bola.

Cubra el recipiente con plástico y déjelo en el mostrador durante aproximadamente 12-15 horas (no menos de 12 horas, necesita este tiempo para crecer)

Luego de las horas de fermentación.. saque la masa del envase y colóquela sobre una superficie enharinada y dóblela dos

veces sobre sí misma, como un libro.

Enrolle su masa en una bola redonda o “boule” para que quede agradable y suave en el fondo

Deje reposar durante 1 hora a temperatura ambiente cubierto con un paño de cocina enharinado. Puede que tarde más de una hora. Subirá y crecerá, y también se extenderá un poco también.

Marque la parte superior del pan con un cuchillo afilado.

Hornee en un horno CALIENTE a 400°F (200°C) durante 45 a 50 minutos.

Para obtener una corteza gruesa y crujiente, MANTENGA LA PUERTA DEL HORNO CERRADA DURANTE EL HORNEADO, por favor.

Deje enfriar completamente antes de devorar.

Nota* Si usa levadura activa seca para esta receta, use 1 cucharadita y actívelo en los líquidos (tibio) durante unos 5 minutos antes de agregarlo a la harina.