Pan de Anís



4 tazas de harina (para todo uso)
1 cucharada de anís (entero)
1 cucharada de levadura
1/2 cucharadita de sal
1/4 taza de azúcar
1/4 taza de mantequilla (ablandada)
1 taza de leche (tibia)
1/4 de agua + más para hacer una masa suave (tibia)

A la taza de leche tibia (110°F) le agregas la levadura y una cucharada de azúcar. Deje que se esponje y se active por 10 minutos.

Al bowl the la maquina echas el resto de los ingredientes secos… mezcle bien.

Agregas el agua, mantequilla y levadura fermentada..

Mezclar con el gancho y amasar durante 8 minutos.

Ponga la masa en un bolw engrasado y lo cubres con un paño húmedo. Lo colocas en un lugar tibio. (yo lo pongo en el horno apagado, pero con la luz encendida) y lo dejas fermentar por una hora. Debe estar doble de tamaño.

Divídala en 3 porciones iguales. y haces una trenza.

Colocas el pan sobre una molde de hornear que tenga papel de hornear encima. Cubra y deje crecer otros 30 a 40 minutos.

Caliente el horno a 350°F… Bata un huevo con 1 cucharada de leche y usando una brocha repostera.. le untas huevo al pan por encima.



Hornée durante unos 25 minutos. Luego lo colocas sobre una parilla de alambre para refrescarse. No cortes el pan hasta que esté completamente frío.