Pan de Canela y Pasas

rinde 3 panes

1 1/2 tazas de leche
1 taza de agua tibia (110°F/45°C)
2 (0.25 oz) paquetes de levadura seca activa
3 huevos
1/2 taza de azúcar
1 cucharadita de sal
1/2 taza (1 barrita) de mantequilla, ablandada
1 taza de pasas
8 tazas de harina para todo uso
2 cucharadas de leche
1/2 taza de azúcar blanca
2 cucharadas de canela en polvo
2 cucharadas de mantequilla derretida

Calentar la leche en una cacerola pequeña hasta que casi hierva, retirar del fuego. Deje enfriar hasta que esté tibia.

Disuelva la levadura en agua tibia, y dejar de lado hasta que la levadura esté espumosa, como 5 minutos.
En un bowl mediano.. con un batidor de mano, bata los huevos, el azúcar, la mantequilla, sal, y pasas de uva hasta que esten bien combinados. Añada la leche y la mezcla de levadura. Puedes hacer esto a mano, pero yo coloqué la mezcla en la maquina con el gancho de amasar y le agregué la harina poco a poco hasta formar una masa firme. Luego dejé que la maquina lo amasara por 5 minutos a velocidad baja.

Colocar la masa en un bowl grande engrasado y la Cubres con un paño limpio y húmedo. Deje subir hasta que doble de tamaño.

Estire la masa sobre una superficie ligeramente enharinada hasta formar un rectángulo grande 1/2 pulgada de espesor.

Humedecer la masa con 2 cucharadas de leche. Mezcle 1/2 taza de azúcar y 2 cucharadas de canela y espolvorear la mezcla en la parte superior de la masa húmeda. Enrolle firmemente, el rollo debe ser de aproximadamente 3 pulgadas de diámetro. Cortas la masa en tres partes, y le doblas los extremos hacia abajo. Coloque los panes en los moldes engrasados, de 9 x 5 pulgadas. Le untas mantequilla derretida por encima con una brocha pastelera y las dejas subir de nuevo durante 1 hora.

Precaliente el horno a 350°F (175°C) y luego cocinas los panes durante 45 minutos, o hasta que los panes estén ligeramente dorados y suenen hueco cuando le das por encima con el dedo. Quite los panes de moldes y le vuelves a untar mantequilla o margarina derretida por encima. Deje que se refrescquen completamente antes de cortarlos.