Dixi’s Pan Dulce

1 sobre de Levadura (yo usé instantanea)
1 cucharada de azúcar
1/2 taza de agua tibia (como a 110°F)
1/2 cucharadita de sal
3/4 taza de leche
1 barra mantequilla sin sal, blanda
3/ 4 taza de azúcar
4 huevos, a temperatur de ambiente
1/2 cucharadita de anis en polvo
6 tazas de harina all-purpose

En una tacita, ponga el agua tibia, levadura, una cucharada de harina y una cucharada de azúcar.. Lo mezclas con un tenedor y Lo dejas remojar hasta que comienze a espumar.

En una cacerola pequeña echas la leche, mantequilla, azúcar y aniz.. Lo calientas un poco hasta derretir la mantequilla, luego lo dejas enfriar un poco (como a 110°F.)

En la mezcladora, usando el gancho de amasar.. echas la harina, leche, huevos, sal y levadura. Lo mezclas a velcidad baja hasta que la masa se una bien.. Luego subes la maquina a velocidad 2 y lo amasas hasta que la mezcla se despegue de los lados del bowl (quizas tengas que agregar un poco más de harina para lograr que se despegue del bowl). Como 5 minutos.

En un bowl limpio.. le untas spray de cocinar, como PAM y echas la masa. Lo cubres con un paño limpio y dejas en un lugar (como el horno apagado) hasta que doble en tamaño, como 90 minutos.

Retiras la masa del bowl y sobre una mesa enharinada, lo amasas por un minuto o dos y le das la forma a los panes que le quieras dar, como trenzas. Colocas las piezas cortadas

sobre una placa de hornear y los vuelves a cubrir con un paño. Ponga las placas de nuevo en el horno apagado y los dejas subir como otros 60 minutos. Al retirar las placas de horno.. encienda el horno y lo precalientas a 350°F.

Mezclas un huevo con 1 cucharada de agua y le das un baño de huevo a las trenzas usando una brocha pastelera. Después de haber precalentado el horno por alrededor de 10 minutos.. Colocas las placas en el horno y cocinas los panes como por 18 minutos o hasta que se vean dorados por encime.

Después colocas los panes sobre una parrilla a enfriar. Si deseas untarle algún almibar por encima.. lo haces mientras aún estén calientes.