Faith & Grief℠

Pan de Muerto
Day of the Dead Bread





Día de los Muertos is celebrated through remembering deceased relatives on November 1 & 2

Families decorate the graves of loved ones and create ofrendas, a remembrance display, and put out offerings for the visiting spirits, and wear skull masks.

Traditional Día de los Muertos foods include Pan de Muerto and sugar skulls.

Receipe from www.allrecipes.com

Bread:

- ¼ cup milk
- ¼ cup butter
- ¼ cup warm water (110 degrees F/45 degrees C)
- 3 cups all-purpose flour
- ¼ cup white sugar
- 2 teaspoons anise seed
- 1 ¼ teaspoons active dry yeast
- ½ teaspoon salt
- 2 large eggs, beaten
- 1 tablespoon orange zest

Glaze:

- ¼ cup white sugar
- ¼ cup orange juice
- 2 teaspoons orange zest
- 2 tablespoons white sugar

Directions

To make the bread:

Heat milk and butter in a medium saucepan over low heat until butter melts. Remove from heat and add warm water. Mixture should be around 110 degrees F (43 degrees C).

Combine 1 cup flour, sugar, anise seed, yeast, and salt in a large bowl. Beat in warm milk mixture, then add eggs and orange zest; beat until well combined. Stir in 1/2 cup flour and continue adding more flour until dough is soft.

Turn dough out onto a lightly floured surface; knead until smooth and elastic. Place dough into a lightly greased bowl. Cover with plastic wrap and let rise in a warm place until doubled in size, 1 to 2 hours.

Punch dough down and shape into a large round loaf with a round knob on top. Place dough onto a baking sheet; loosely cover with plastic wrap. Let rise in a warm place until just about doubled in size, about 1 hour.

Preheat the oven to 350 degrees F (175 degrees C). Bake in the preheated oven until golden brown, 35 to 45 minutes. Cool slightly before brushing with glaze.

To make the glaze: Combine 1/4 cup sugar, orange juice, and orange zest in a small saucepan. Bring to a boil over medium heat and boil for 2 minutes. Brush glaze over top of warm bread. Sprinkle with 2 tablespoons sugar.

Faith & Grief℠

Pan de Muerto
Day of the Dead Bread



El Día de los Muertos se celebra recordando a los familiares fallecidos los días 1 y 2 de noviembre.

Las familias decoran las tumbas, preparan ofrendas espacios dedicados al recuerdo, colocan ofrendas para los espíritus que nos visitan y usan máscaras de calavera.

Entre los alimentos tradicionales del Día de los Muertos se encuentran el pan de muerto y las calaveritas de azúcar.

Receipe from www.allrecipes.com

Pan:
¼ taza de leche
¼ taza de mantequilla
¼ taza de agua tibia (110 °F / 45 °C)
3 tazas de harina de trigo común (todo uso)
¼ taza de azúcar blanca
2 cucharaditas de semillas de anís
1 ¼ cucharaditas de levadura seca activa
½ cucharadita de sal
2 huevos grandes, batidos
1 cucharada de ralladura de naranja

Glaseado:
¼ taza de azúcar blanca
¼ taza de jugo de naranja
2 cucharaditas de ralladura de naranja
2 cucharadas de azúcar blanca

Instrucciones de Para preparar el pan:
Calienta la leche y la mantequilla en una cacerola mediana a fuego lento hasta que la mantequilla se derrita. Retira del fuego y añade el agua tibia. La mezcla debe estar a una temperatura de unos 110 °F (43 °C).

En un tazón grande, combina 1 taza de harina, el azúcar, las semillas de anís, la levadura y la sal. Incorpora la mezcla de leche tibia, luego añade los huevos y la ralladura de naranja; bate hasta que todo esté bien integrado. Agrega ½ taza de harina y continúa añadiendo más harina hasta obtener una masa suave.

Coloca la masa sobre una superficie ligeramente enharinada; amasa hasta que esté suave y elástica. Pon la masa en un tazón ligeramente engrasado. Cúbrela con film plástico (papel film) y déjala levar en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño, entre 1 y 2 horas.

Presiona la masa para desgasificarla y dale forma de hogaza redonda grande, colocando una pequeña porción de masa en la parte superior a modo de «bolita» o adorno. Coloca la masa sobre una bandeja para hornear y cúbrela sin apretar con film plástico. Deja levar en un lugar cálido hasta que casi duplique su tamaño, aproximadamente 1 hora.

Precalienta el horno a 350 °F (175 °C). Hornea hasta que el pan esté dorado, entre 35 y 45 minutos. Deja enfriar ligeramente antes de pincelar con el glaseado.

Para preparar el glaseado: En una cacerola pequeña, combina ¼ de taza de azúcar, el jugo de naranja y la ralladura de naranja. Lleva a ebullición a fuego medio y deja hervir durante 2 minutos. Pincela el glaseado sobre la superficie del pan aún tibio. Espolvorea con las 2 cucharadas de azúcar