

Pan de Muerto neboli Chléb mrtvých

je pravděpodobně nejsymboličtějším pokrmem svátku Dia de Muertos. Je to bochník ve tvaru koruny zdobený zkříženými kostmi v těstě a posypaný moučkovým cukrem. Často se pokládá na oltáře a je považován za skutečnou oběť mrtvým!

Ingredience na 2 bochánky:

60ml vlažné vody
25g čerstvého droždí
100g krupicového cukru
650g hladké mouky + na podpsypání
4 vejce v pokojové teplotě
200g kondenzovaného mléka (SALKO)
5 g soli
2 polévkové lžíce pomerančové kůry, dle chuti mohou být i 2 pol. lžíce mletého anýzu
180g změkklého másla + 4lžíce navíc
olej na vymazání mísy

Postup:

Do vlažné vody rozdrobíme droždí se špetkou cukru a necháme vzejít kvásek. Do mísy robotu dáme mouku, vejce, sůl, anýz a pomerančovou kůru a vlijeme kvásek. Začneme na nízké otáčky hníst těsto, jakmile se spojí, začneme po lžících přidávat máslo a cukr. Hněteme důkladně 10-15 minut, dokud není máslo a cukr plně zapracovány. Dobře vypracované těsto bude lepivé, ale mělo by držet tvar. Čistou mísu vymažeme slabě olejem a překlápíme do ní těsto. Přes mísu dáme igelit a necháme těsto přes noc kynout v lednici.

Ráno vyndáme těsto a necháme ho zakryté hodinu v pokojové teplotě. Poté těsto prohněteme a rozdělíme na 2 části, ze kterých budou 2 bochánky. Z každého bochánku oddělíme ještě trochu těsta na zdobení. Vytvarujeme bochánky a položíme na plech vyložený pečícím papírem. Z odloženého těsta na zdobení vytvarujeme na 5 válečků a 1 kuličku. Na vrch bochánku dáme kuličku a podélně umístíme válečky. Bochánky volně zakryjeme a necháme znovu kynout, dokud nenabudou. Podle teploty v místnosti mohou kynout až 3 hodiny i déle.

Troubu předehřejeme na 180 C. Bochánky potřeme rozpuštěným máslem a pečeme 20 minut, pak snížíme teplotu na 170 C dopečeme ještě asi 20minut. Po upečení necháme chladnout 10 minut a potřeme zbytkem másla a posypeme cukrem (my dávali moučkový)

My připravily menší degustační bochánky.

