

Receta de Panecillos de Pascua

Ingredientes:

Para los panecillos:

- 4 tazas de harina de trigo (480g)
- ¼ taza de azúcar (50g)
- 2 cucharaditas de levadura seca activa
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de canela molida
- ½ cucharadita de nuez moscada molida
- ¼ cucharadita de pimienta de Jamaica
- ½ taza de leche entera (120ml)
- ¼ taza de agua (60ml)
- ¼ taza de mantequilla sin sal, en cubos (57g)
- 2 huevos grandes
- 1 taza de fruta seca mixta (pasas, grosellas o sultanas) (150g)
- Ralladura de 1 naranja (o limón para un toque diferente)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
-

Para la cruz:

- ½ taza de azúcar glas (60g)
- 2 cucharadas de agua (30ml) o jugo de limón para un sabor adicional

Instrucciones:

1.  **Activar la levadura:**
 - En un tazón pequeño, calienta la leche y el agua a fuego bajo hasta que estén tibias (alrededor de 43°C). Agrega el azúcar y espolvorea la levadura encima. Deja reposar 5 minutos hasta que se forme espuma.
2.  **Preparar la masa:**
 - En un tazón grande, mezcla la harina, la sal, la canela, la nuez moscada y la pimienta de Jamaica. Agrega la mezcla de levadura, los huevos y la mantequilla derretida. Revuelve hasta que la masa se junte y luego amasa sobre una superficie enharinada durante 8-10 minutos hasta que esté suave y elástica.
3.  **Añadir la fruta y la ralladura:**
 - Incorpora las pasas, la ralladura de naranja (o limón) y el extracto de vainilla. Amasa bien hasta que estén distribuidos uniformemente.
4.  **Primer levado:**
 - Coloca la masa en un tazón ligeramente enharinado, cúbrelo con un paño húmedo y deja reposar en un lugar cálido durante 1 a 1,5 horas, o hasta que haya duplicado su tamaño.
5.  **Formar los panecillos:**
 - Amasa de nuevo la masa y divídela en 12 porciones iguales. Forma bolitas con ellas y colócalas en una bandeja para hornear de 23x33 cm o en un molde redondo. Deja algo de espacio entre cada panecillo.
6.  **Segundo levado:**
 - Cubre los panecillos con un paño húmedo y deja que suban durante otros 30-45 minutos, hasta que estén hinchados y tocándose entre sí.
7.  **Hacer el cruce:**
 - Precalienta el horno a 190°C. Para el cruce, mezcla $\frac{1}{4}$ taza de harina con agua para formar una pasta espesa. Dibuja una cruz en la parte superior de cada panecillo.
8.  **Hornear los panecillos:**

- Hornea durante 18-20 minutos, o hasta que estén dorados y suenen huecos al golpearlos por debajo.

9.  **Glasear los panecillos:**

- Mientras se hornean, mezcla el azúcar glas con el agua (o el jugo de limón) para hacer un glaseado suave. Pinta los panecillos calientes con el glaseado una vez fuera del horno.

10.  **Dejar enfriar y servir:**

- Deja que los panecillos se enfríen ligeramente antes de servir. Son mejores cuando se consumen frescos, pero se pueden almacenar en un recipiente hermético durante unos días.

Desglose Nutricional (por panecillo):

- **Calorías:** 230 kcal
- **Carbohidratos:** 37g
- **Proteínas:** 5g
- **Grasas:** 7g
- **Grasas Saturadas:** 4g
- **Fibra:** 1g
- **Azúcares:** 14g

Consejos para el Éxito:

- Asegúrate de que la levadura esté fresca para conseguir el mejor levado. Si tu levadura no hace espuma en unos minutos, descártala y prueba con nueva.
- Deja enfriar ligeramente los panecillos antes de glasearlos para evitar que el glaseado se derrita.
- Para un toque diferente, puedes sustituir las pasas por trozos de chocolate o nueces.

Cómo Almacenar:

- Estos panecillos se mantendrán bien durante **3-4 días** a temperatura ambiente en un recipiente hermético.
- Si los deseas conservar por más tiempo, puedes congelarlos durante **1 mes**. Déjalos descongelar a temperatura ambiente o recalientalos en el horno.

©TheFrugalChef2025