Panquemado

Rendimiento: 4 raciones

Ingredientes

Masa

Levadura fresca de panadería — 10 g

Leche tibia — 70 ml

Azúcar — 60 g

Aceite de oliva virgen extra o de girasol — 50 ml

Ralladura de limón — al gusto

Ralladura de naranja — al gusto

Licor de anís dulce (opcional) — al gusto

Sal — pizca

Harina de fuerza — 300 g

Huevos (dos tercios para la masa y un tercio para pintar) — 3 ud

Azúcar para decorar — al gusto

Pasos

1. Desmiga la levadura fresca de panadería en la leche tibia y mezcla hasta que se disuelva. Deja fermentar 15 minutos.
2. Mientras tanto, frota con las manos el azúcar con la ralladura de limón y la ralladura de naranja en un recipiente grande.
3. Aparta un tercio de los huevos para pintar. Bate con el resto de los huevos el aceite de oliva virgen extra o de girasol, el licor de anís dulce si lo usas y la mitad de la harina de fuerza.
4. Añade la leche con la levadura, empieza a mezclar e incorpora el resto de la harina con la sal.
5. Amasa de 10 a 15 minutos hasta lograr una masa lisa, homogénea y elástica. Si está inmanejable, añade solo un poco más de harina: es preferible una masa algo húmeda.
6. Forma una bola, ponla en un recipiente grande engrasado con un poco de aceite, tápala y déjala levar de dos a tres horas, hasta que doble su tamaño.
7. Deshincha la masa sobre una superficie ligeramente engrasada y amásala un poco. Forma una bola con buena tensión en la superficie y colócala sobre una bandeja con papel sulfurizado.
8. Bate el huevo apartado, pinta la masa con una parte y déjala levar de nuevo, en un sitio sin corrientes, hasta que doble su tamaño.
9. Precalienta el horno a 200 °C. Pinta otra vez con el huevo batido que quede, cubre con el azúcar para decorar y hornea unos 25 minutos, hasta que esté bien tostado por fuera sin quemarse. Si se dora demasiado rápido, cúbrelo con papel de aluminio.
10. Déjalo enfriar sobre una rejilla antes de cortarlo.

Fuentes

Panquemao o panquemado, receta tradicional valenciana de Semana Santa (Directo al Paladar): https://www.directoalpaladar.com/postres/panquemao-o-panquemado-receta-tradicional-valenciana-de-semana-santa

Entraré a la cuina, Fogassa de Tots Sants (Caroig-Xúquer): https://caroig-xuquer.com/wp-content/uploads/2024/02/ENTRARE-A-LA-CUINA-con-portadas-PAGINAS-BAJA-coordinadors.pdf