



PAN DE MUERTOS / DAY OF THE DEAD BREAD

This is a version of the bread that is made for the Día de los Muertos (Day of the Dead) celebration in Mexico. The traditional form is round bread with crossed bones on top.

Esta es una versión del pan que se hace para la celebración del Día de los Muertos en Mexico. La forma tradicional del pan es redonda con huesos cruzados en el centro.

Ingredientes - Ingredients:

- * Una taza y media de harina - 1 1/2 cups of flour
- * Media taza de azúcar - 1/2 cup of sugar
- * Una cucharadita de sal - 1 teaspoon of salt
- * Una cucharada de semillas de anís - 1 tablespoon of anise seed
- * Dos paquetitos de levadura - 2 packets of dry yeast
- * Media taza de leche - 1/2 cup of milk
- * Media taza de agua - 1/2 cup of water
- * Media taza de mantequilla - 1/2 cup of butter
- * Cuatro huevos - 4 eggs
- * Entre tres y cuatro y media tazas de harina - from 3 - 4 1/2 cups of flour



Preparation:

- Mix all dry ingredients together except the 3 - 4 1/2 cups of flour.
- In a small pan, heat the milk, the water, and the butter. Add the liquid mixture to the dry mixture.
- Beat well.
- Mix in the eggs and 1 1/2 cups of flour. Beat well.
- Put in the rest of the flour, little by little.
- Knead the mixture on a floured board for 9 - 10 minutes.
- Put the dough in a greased bowl and allow it to rise until it has doubled in size (about an hour and a half at sea level).
- Punch the dough down and reshape it with some "bone" shapes on top to decorate it.
- Let it rise another hour.
- Bake at 350 degrees F (175 degrees C) for about 40 minutes.
- After baking, sprinkle it with confectioner's sugar and colored sugar.

Preparación:

- Mezcle todos los ingredientes secos menos las 3 - 4 1/2 tazas de harina.
- En una olla caliente la leche, el agua y la mantequilla. Añada la mezcla líquida a la mezcla de ingredientes secos. Bátalo bien.
- Agregue los huevos y una taza y media de harina. Bátalo bien.
- Agregue el resto de la harina poco a poco.
- Sobre una tabla enharinada, amase por unos 9 - 10 minutos la mezcla.
- Ponga la masa en un recipiente engrasado, y deje que levante hasta que haya doblado su tamaño (aproximadamente hora y media al nivel del mar).
- Para que la masa se encoja, dele puñetazos y fórmela de nuevo con unos "huesos" de masa encima para decorarla.
- Deje que levante una hora más.
- Hornee a 350 grados F (175 grados C) por unos 40 minutos.
- Después de hornearlo, espolvoréele azúcar glas y azúcar coloreado.