

Panquemaio

Escrito por Paloma -
Sábado, marzo 26, 2016



Llevo desde el primer año que abrí el blog queriendo publicar esta receta: el **panquemaio**, una de mis favoritas en *Semana Santa*... siempre me pillaba el toro, y este año por poco también me pilla, pero he decidido hacer un pequeño esfuerzo, aunque la semana que viene me cogeré algún día libre para compensar.. je je..

La masa es muy parecida a la que se elabora para hacer las [monas de Pascua](#), tal como os expliqué el año pasado, con la diferencia principal de que la mona lleva un huevo duro insertado en la figura y el panquemaio está espolvoreado con azúcar y en ocasiones rematado con merengue hecho a base de clara de huevo montada a punto de nieve y posteriormente horneada. El azúcar y/o la clara se oscurecen al socarrarse y de ahí su nombre: panquemaio.

Esta tradición gastronómica, acompañada de la **longaniza de Pascua** o un buen trozo de **chocolate**, da la energía necesaria para reponerse de la gastada en hacer volar una cometa. El Domingo de Pascua y el Lunes, las playas suelen abarrotarse de familias y el cielo se llena de puntitos de colores... es una buena excusa para tumbarse en la arena y dejar que los pensamientos floten en algún lugar allá arriba, entre las cometas... cerrar los ojos y sentir que somos aire y no pesamos, que somos aquello que queremos ser y estamos donde queremos estar... es un buen momento para detenerse a observar si aún nos queda un

pedacito de niño, suficientemente alegre como para partirse de risa cuando nos rompan el huevo en nuestra frente, y luego darle un bocado al bollo dulce y pensar que la vida es justo lo que somos en ese preciso instante.

Y si no tienes cometa o sale un día en que lo último que harías sería tumbarte sobre la arena, igualmente hazte con tu merienda y mira al cielo... póstrate en una nube y déjate llevar de paseo. Cierra los ojos, dale un bocado a tu panquemaio y siente que estás vivo. No hay nada mejor!

Receta Panquemaio

Según la forma tradicional

Ingredientes (para 3 unidades)

Azúcar Glas aromatizado:

130 g de azúcar glas

Piel de un limón (sólo la parte amarilla rallada)

Masa Madre:

80 gramos de leche

10 gramos de levadura prensada fresca

130 gramos de harina de fuerza

Resto de Ingredientes:

3 huevos

80 gramos de aceite de oliva virgen extra (AOVE)

40 gramos de levadura prensada fresca

400 gramos de harina de fuerza

1 pellizco de sal

Clara de huevo, para pintar los panes

3 cucharadas de azúcar blanquilla para espolvorear

Preparación

Primero aromatizamos el azúcar glas, mezclándolo con la ralladura muy fina de la piel de un limón, que no contenga la parte blanca (amargaría). Reservamos.

En un bol, introducimos los ingredientes de la masa madre por este orden: deshacemos primero la levadura en la leche, previamente calentada. Luego, incorporamos la harina y mezclamos hasta formar una masa compacta con la que formaremos una bola. Cubrimos esa bola de masa con agua templada. Cuando la bola flote, doble su volumen y sobresalgan las $\frac{3}{4}$ partes, estará lista (aproximadamente 30 min).

Mientras tanto, ponemos en otro recipiente el azúcar aromatizado reservado, los huevos, el aceite, la levadura desmenuzada, la harina y la sal. Mezclamos bien.

Una vez lista la bola de la masa madre (cuando haya alcanzado el volumen deseado), sacamos del agua, que desechamos y la agregamos al bol junto al resto de ingredientes. Mezclamos de nuevo y amasamos para integrar bien unos con otros. Si nos resulta tedioso amasar dentro del recipiente, podemos hacerlo sobre la superficie de la encimera, espolvoreada con un poco de harina.

Dejamos reposar la masa de nuevo, lejos de corrientes y a ser posible abrigada con un paño de cocina, hasta que doble su volumen (aproximadamente una hora).

Dividimos la masa en 3 partes y, sobre la encimera enharinada, formamos con cada una de ellas una bola. Las colocamos en una bandeja de horno forrada con papel de hornear y las dejamos reposar una vez más, repitiendo las condiciones anteriores: en un sitio templado, libre de corrientes de aire, hasta que doblen su volumen (aproximadamente otra hora más).

Precalentamos el horno a 180 °C.

Con un cuchillo o con un cúter cortamos en forma de cruz la parte superior de los panes, los pintamos con clara de huevo, espolvoreamos con azúcar y horneamos durante 30 minutos aproximadamente.

Receta Panquemao

Adaptación a Thermomix

 2 horas 10 min

Ingredientes (para 3 unidades)

Azúcar Glas aromatizado:

130 g de azúcar

Piel de un limón (sólo la parte amarilla)

Masa Madre:

80 gramos de leche

10 gramos de levadura prensada fresca

130 gramos de harina de fuerza

Resto de Ingredientes:

3 huevos

80 gramos de aceite de oliva virgen extra (AOVE)

40 gramos de levadura prensada fresca

400 gramos de harina de fuerza

1 pellizco de sal

Clara de huevo, para pintar los panes

3 cucharadas de azúcar blanquilla para espolvorear

Preparación

- 1.- Ponemos el azúcar en el vaso y programamos **20 seg/vel progresiva 5-10**.
- 2.- Añadimos la piel de limón y programamos **20 seg/vel progresiva 5-10**. Retiramos a un bol y reservamos.
- 3.- Sin lavar el vaso, ponemos los ingredientes de la masa madre y programamos **15 seg/vel 3**. Retiramos del vaso y formamos una bola sobre la encimera. Introducimos en un bol y cubrimos con agua templada. Cuando la bola flote, doble su volumen y sobresalgan las $\frac{3}{4}$ partes, estará lista (aproximadamente 30 min).
- 4.- Mientras tanto, ponemos en el vaso el azúcar aromatizado reservado, los huevos, el aceite, la levadura desmenuzada, la harina y la sal. Agregamos la masa madre y programamos **30 seg/vel 6**.
- 5.- Amasamos **3 min/posición vaso cerrado/vel espiga**.
- 6.- Dejamos reposar la masa dentro del vaso hasta que doble su volumen (aproximadamente una hora).
- 7.- Dividimos la masa en 3 partes y, sobre la encimera enharinada, formamos con cada una de ellas una bola. Las colocamos en una bandeja de horno forrada con papel de hornear y las dejamos reposar en un sitio templado, libre de corrientes de aire, hasta que doblen su volumen (aproximadamente una hora).
- 8.- **Precalentamos el horno a 180 °C**.
- 9.- Con un cuchillo o con un cúter cortamos en forma de cruz la parte superior de los panes, los pintamos con clara de huevo, espolvoreamos con azúcar y horneamos durante 30 minutos aproximadamente.

Fuente: Thermomix – Vorwerk

Consulta Todas nuestras recetas de Semana Santa: [Especial Recetas Semana Santa](#)

También te puede interesar:

Coca amb tomaca

Huevos al plato

Fabes amb herbasana o Habas con hierbabuena

PDF generado por
Kalin's PDF Creation Station