

Pan de Muertos 死者のパン



材料(4個分)

パン生地用(A)

強力粉	400g
三温糖(上白糖)	150g
塩	6g
卵	3個
ドライイースト	7g
シナモン	少々

イースト元種用(B)

強力粉	100g
ドライイースト	7g
水(常温)	65ml
オレンジジュース	25ml
オレンジの皮のすりおろし	20g
無塩バター	125g

作り方

- 1 材料を量り、Aにオレンジジュース、オレンジの皮を加え混ぜる。
Bの材料も別の容器で混ぜる。
- 2 Aが均一に混ざったら、Bを加えて、混ぜる。
- 3 角切りにしたバターを少しずつ加え、手にべたつかなくなるまでしっかりこねる。
- 4 打ち粉(分量外の強力粉)をはたいた大きなボールに生地を入れ、ラップをして約1時間ねかせる。
- 5 生地が大きさが倍以上になったら、成形にうつる。
- 6 生地を5等分にする。1つのかたまりは飾り用。
1つのかたまりをさらに3等分し、うち2つは細長くのばし、残り1つは丸める。
- 7 写真のように飾りつけ、200度に予め温めたオーブンで20分焼く。
- 8 溶かしバターを表面に刷毛で塗り、粉砂糖とシナモンのミックスをふりかける。



パンの上に十字にのっている形は両手・両足の骨、丸い形は頭がい骨をあらわしています。十字の下のしずく型は故人の家族が流す涙だといわれています。パンにオレンジを香りをきかせ、故人に帰ってくる場所を知らせます。