

Cómo hacer un buen pan en casa

Sergio Aymami · Artesano del pan

RECETA PAN BASE

Ingredientes:

- 400 gr de harina de fuerza
- 100 gr de harina t65 o t80
- 10 gr de sal
- 600 gr de agua fría
- 12,5 gr de levadura fresca

RECETA

1. En un bol, mezclar la harina con la sal y formar un pozo en el centro.
2. Añadir la levadura y el agua fría y mezclar con los dedos.
3. Cuando los ingredientes estén mezclados, verter el todo en la mesa y amasar unos 20 minutos hasta que la masa este homogénea y elástica.
4. Formar una bola y dejar reposar a temperatura ambiente 1h30 en un bol engrasado y filmado.
5. Dividir la masa en piezas del peso deseado.
6. Formar y dejar fermentar las piezas en una placa de horno con papel de cocción durante +/- 1h30 a 25°C.
7. Al meter al horno echar un poco de agua en la bandeja de la parte baja del horno par crear vapor.
8. Cocer a 210°/220°C unos 15min para piezas de 100 gr.
9. Cocer a 200°C unos 30min y 10/15min fuera del molde para piezas 375/500 gr. Con fermentación y cocción en molde.
10. Dejar enfriar en rejilla y disfrutar.

La escuela artesana

