

Recopilación de recetas de pan

David Pallàs



David Pallàs
I LOVE CHOCOLATE

“PAN DE CHOCOLATE”

Ingredientes:

- 245 g Harina integral de trigo
- 105 g harina de fuerza
- 15 g levadura química
- 280 g agua
- 35 g de miel
- 7 g de sal
- 300 g Chocolate en gotas

Elaboración:

Mezcla todos los ingredientes en el bol de la amasadora. Debe quedar una masa pegajosa, como de barro, pero homogénea.

Colocar la masa en molde de cake de unos 22 cm untado con mantequilla y harina, llenar hasta la mitad.

Espolvorear con harina por encima.

Hornear con Función Clima

Ajustar 1 entrada de vapor manual

220°C 20 min

200°C 20 min

Dar la entrada de vapor al introducir el pan una vez este el horno a 220°C. Pasados los primeros 20 min bajamos a 200°C si se dora mucho poner un papel por encima.

Sacar y desmoldar para que enfríe y se asiente.

“Hogaza de pueblo de centeno y gofio”

4 raciones / Tiempo de elaboración: 180 minutos

Ingredientes:

- 225 g harina
- 175 g de harina de centeno
- 100 g gofio
- 22 g de levadura
- 10 g de aceite
- 10 g de sal
- 15 g de azúcar
- 300 g de agua (más o menos)

Recomendamos:

Horno : Función Clima

Temperatura: 220°C

Tiempo: 45-50 min.

Elaboración:

1. Mezclar el agua a 20°C, el aceite y la levadura. En una mesa o en un bol hacer un volcán con las harinas, el gofio, la sal y el azúcar, y verter el líquido en el medio y mezclar y amasar durante 10 minutos. Debe quedar una masa fina y un poco pegajosa.
2. Dejar reposar en el bol hasta que doble de volumen o más o menos 2 horas a temperatura ambiente.
3. Amasar ligeramente y cortar en trozos de unos 200 g. Hacer bolas (heñir) y dejar reposar 5 minutos, después darle la forma deseada y dejar crecer en un trapo enharinado hasta que doble de volumen.
4. Cortar con una cuchilla el pan en forma de rombos por arriba. Precalentar el horno a 220°C y meter el pan bajando la temperatura a 220°C durante 45-50 minutos. Una vez cocido desmoldar y enfriar encima de una rejilla.

Notas: _____

“Pan de molde de pasas y nueces con prefermento”

4 raciones / Tiempo de elaboración: 200 minutos

Ingredientes:

Prefermento:

- 100 ml de agua
- 20 g de levadura de panadero
- 5 g de azúcar
- 130 g de harina de fuerza

Pan de molde:

- 100 g de harina de fuerza
- 200 g de harina integral
- 10 g de sal
- Todo el prefermento
- 150 ml de leche entera
- 50 g de mantequilla fundida
- 15 g de miel
- 40 g de pasas sin pipo
- 40 g de nueces picadas

Recomendamos:

Horno : Función Clima

Temperatura: 200°C

Tiempo: 40 min.

Elaboración:

1. Para el prefermento mezclar todos los ingredientes con una espátula en un bol hasta que quede una masa homogénea. Dejar reposar tapado con un plástico 30 minutos a temperatura ambiente.
2. Para el pan de molde poner en un bol amplio las harinas y la sal. Mezclar el prefermento con la leche la mantequilla y la miel. Añadir el líquido a las harinas y remover con una espátula hasta que se hayan mezclado los ingredientes y tengamos una bola de masa. Sacar del bol y amasar en una mesa limpia durante 10 minutos. Añadir las pasas y las nueces 1 minuto antes de terminar. Si pasados 5 minutos la masa está muy pegajosa añadir un poco más de harina de fuerza. El resultado final debe ser una masa maleable y adherente e incluso un poco pegajosa. Dejar reposar en un bol amplio untado con ADOVE y tapado con plástico hasta que doble de volumen, unas 2 horas.
3. Sacar del bol y amasar suavemente durante 1 minuto. Dividir en 2 trozos y formar de manera adecuada para los moldes. Preparar 2 moldes de pan de molde mediano untado con ADOVE y poner la masa dentro. Dejar reposar tapado hasta que doble de volumen durante más o menos 2 horas.
4. Cuando falten 25 minutos para que la masa esté lista precalentar el horno a 220° C con una bandeja y una rejilla dentro, la primera arriba y la segunda en el medio. Cuando los panes hayan alcanzado su volumen meter en el horno encima de la rejilla Si su horno no dispone de la Función Clima puede calentar un vaso de agua al microondas y, verter el vaso de agua en la placa de encima y pulverizar agua sobre los panes y en la base del horno. Cerrar la puerta y bajar la temperatura a 200° C. Hornear durante 40 minutos.

