



PANES VARIADOS CON HARINAS ECOLÓGICAS PARA RESTAURANTE

- **Chapata integral con malta tostada**
- **Pan de centeno integral con nueces**
- **Pan de cerveza negra de abadía**
- **Pan de vino y comino**
- **Focaccia de aceite de oliva y parmesano**
- **Hogacitas de yogur**



CHAPATA INTEGRAL CON MALTA TOSTADA

Ingredientes:

Harina de gran fuerza (400w)	1000gr.
Harina floja (110W)	800gr.
Harina integral	200gr.
Malta tostada	25gr.
Agua	1450gr.
Levadura	50gr.
Sal	45gr.
Masa madre	400gr.

Proceso:

Amasar todos los ingredientes durante 12 minutos. Sacar la masa de la amasadora y dejarla reposar durante 90 minutos, en zafa de plástico bien enharinada y tapada con un paño húmedo para que la masa no coja corteza.

Enharinar bien la mesa de trabajo y volcar la masa. Estirar la masa con las yemas de los dedos para no desgasificarla demasiado. Dejar a un grosor de 1cm. Cortar rectángulos del tamaño deseado y poner la masa encima de latas con papel siliconado. Dejar fermentar y Cocer a 190° C con poco vapor.

Nota:

Tiempo de amasado: 12 minutos.

Temperatura de amasado: 24° C

Reposo en bloque: 90 minutos.

Tiempo de fermentación: 1 hora.

Temperatura de cocción: 190° C.

PAN DE CENTENO INTEGRAL CON NUECES

Ingredientes:

Harina de gran fuerza (400w)	1500gr.
Harina de centeno integral	1000gr.
Agua	1700gr.
Masa madre	500gr.
Sal	60gr.
Harina tostada de malta	30gr.
Nueces	c/s.

Proceso:

Amasar todos los ingredientes juntos menos las nueces, que las añadiremos cuando falten 2 minutos para el final del amasado. Tiempo de amasado 12 minutos. Sacar la masa y dejar que repose en bloque durante 10 minutos. Seguidamente dividir en piezas del tamaño deseado, bolear dejar reposar 5 minutos y formar.

Colocar las piezas formadas sobre telas de lino bien enharinadas. A los 5 minutos aplanar levemente las hogacitas con la mano. Dejar fermentar las hogacitas hasta que doblen el volumen inicial. Dar 3 cortes, como formando un triángulo en la parte superior de las hogacitas con ayuda de una cuchilla muy fina.

Cocer a 200° C con vapor.

Nota:

Tiempo de amasado: 12 minutos.

Temperatura de amasado: 24° C

Reposo en bloque: 10 minutos.

Tiempo de fermentación: 2h y 30 minutos.

Temperatura de cocción: 200° C.

PAN DE CERVEZA NEGRA DE ABADÍA Y AVENA

Ingredientes masa:

Harina (120W)	2000gr.
Sal	40gr.
Cerveza negra de abadía	1400gr.
Copos de avena	500gr.
Masa madre	400gr.
Levadura	40gr.

Ingredientes cubierta de cerveza:

Harina de centeno integral	180gr.
Cerveza negra	c/s
Levadura	10gr.

Proceso:

Amasar los ingredientes de la masa durante 10 minutos. Añadir la levadura al final del amasado.

Dejar reposar la masa en bloque durante 60 minutos. Verter la masa encima de la mesa y realizarle un pliegue. Dejar reposar la masa durante 45 minutos más.

Dividir la masa en las porciones deseadas. Redondear la masa sin darle demasiado trabajo. Colocar las piezas encima de una lata y sobre papel siliconado.

Prepara la cubierta de cerveza, mezclando la levadura con la cerveza y añadiendo después la harina de centeno integral, removiendo con un batidor.

Con ayuda de una cuchara cubre con la cubierta la superficie de los panes.

Fermentar durante 2 horas o hasta que doble su volumen inicial.

Cuando el pan esté listo para meterlo en el horno, espolvorearlo con harina con ayuda de un colado fino.

Cocer a 190° C

Nota:

Tiempo de amasado: 10 minutos.

Temperatura de amasado: 24° C

Reposo en bloque: 60 + 40 minutos.

Tiempo de fermentación: 2h.

Temperatura de cocción: 190° C.



PAN DE VINO Y COMINO

Ingredientes:

Harina fuerza	1500gr.
Harina floja	700gr.
Harina de centeno	300gr.
Malta tostada	15gr.
Leche	500gr.
Vino Pedro de Ximenez	500gr.
Huevos	5u.
Azúcar	150gr.
Aceite de oliva	250gr.
Sal	50gr.
Masa madre	250gr.
Levadura	150gr.
Comino molido	10gr.
Hiervas provenzales	10gr.

Proceso:

Amasar todos los ingredientes juntos menos la levadura que la añadiremos a mitad del amasado durante 12 minutos. Dejar reposar 10 minutos. Dividir y formar hogacitas a 30gr. Rebozar con copos de avena. Fermentar y cocer a 220° C.

Nota:

Tiempo de amasado: 12 minutos.

Temperatura de amasado: 24° C

Reposo en bloque: 10 minutos.

Tiempo de fermentación: 2h.

Temperatura de cocción: 220° C.



FOCACCIA DE ACEITE DE OLIVA Y PARMESANO

Ingredientes:

Harina de fuerza (240w)	1000gr.
Sal	20gr.
Azúcar	50gr.
Agua	650gr+-.
Aceite de oliva	110gr.
Levadura	35gr.

Proceso:

Amasa todos los ingredientes menos el aceite de oliva durante 12 minutos en amasadora de espiral. Seguidamente añade el aceite de oliva y sigue amasando hasta que lo integre por completo.

Sacar la masa de la amasadora y dejarla reposar 60 minutos dentro de una zafa untada con aceite. Una vez realizado el reposo en bloque sacar la masa de la zafa y cortar las porciones del tamaño deseado. Aplanar cada porción. Dejar fermentar las piezas a 29° C hasta que doblen su volumen inicial. Cocer a 220°C con poco vapor. Cuando las focaccias estén precocidas sacar y cubrir con parmesano rallado meter de nuevo en el horno y acabar de cocer.

Nota:

Tiempo de amasado: 12 minutos.

Temperatura de amasado: 24° C

Reposo en bloque: 60 minutos.

Tiempo de fermentación: 1 hora.

Temperatura de cocción: 220° C.

HOGACITAS DE PAN CON POOLISH DE YOGUR

Ingredientes para el poolish de yogur:

Harina de fuerza (300W)	200gr.
Yogur natural	200gr.
Agua	125gr.
Levadura	10gr.

Proceso:

Mezclar el agua con la levadura hasta que se disuelva. Seguidamente añadir el yogur y mezclar con ayuda de unas varillas. Añadir la harina e ir mezclando hasta conseguir una mezcla cremosa y sin grumos.

Dejar fermentar la masa durante 3 horas a 25-26° C o 24 horas a 3° C.

Ingredientes masa final:

Harina (110W)	1000gr.
Sal	20gr.
Mejorante	8gr.
Agua	500gr.
Levadura prensada	10gr.
Poolish	400gr.

Proceso:

Amasar todos los ingredientes menos la levadura prensada, que la añadiremos al final del amasado. El tiempo de amasado debe ser de 10 minutos.

Sacar la masa de la amasadora y dejar reposar 15 minutos en bloque.

Dividir en porciones de 30gr. Bolear las porciones y colocarlas sobre latas de horno.

Fermentar hasta que casi doblen su volumen inicial.

Hacer un corte central con unas tijeras justo antes de entrar al horno.

Cocer a 220° C con vapor.

Nota:

Tiempo de amasado: 10 minutos.

Temperatura de amasado: 24° C

Reposo en bloque: 15 minutos.

Tiempo de fermentación: 1h y 30 minutos.

Temperatura de cocción: 220° C.



www.cesarromero.es cesar@cesarromero.es

Asesoramiento técnico en pastelería, bollería y restauración
