El origen del [*pan*](https://www.infobae.com/tag/pan/) se remonta a la antigüedad, con evidencias de **los primeros panes elaborados hace más de 30.000 años**. Estos primeros “panes” probablemente consistían en granos molidos mezclados con agua y cocidos sobre piedras calientes o cenizas. Sin embargo, **el pan como se lo conoce hoy, esponjoso y fermentado, comenzó a tomar forma alrededor del 6000 a.C. en Egipto**.

Los egipcios descubrieron que, al dejar reposar accidentalmente una masa de harina y agua, fermentaba debido a las levaduras presentes en el ambiente y resultaba en un pan más ligero y sabroso una vez horneado.

La **levadura** juega un papel crucial en la panadería y en la elaboración de pan por varias razones:

* **Fermentación**: las levaduras son hongos unicelulares que se alimentan de los azúcares presentes en la harina, que producen dióxido de carbono y alcohol como subproductos. El dióxido de carbono da lugar a la fermentación, que hace que la masa de pan se eleve. Esto es esencial para obtener una textura esponjosa y ligera.
* **Sabor**: durante la fermentación, la levadura ayuda a levar el pan y también contribuye al desarrollo de los sabores complejos y distintivos del pan a través de la producción de alcohol y otros compuestos.
* **Textura**: además del volumen y el sabor, la levadura influye en la textura final del pan. La malla de gluten de la masa se expande con el dióxido de carbono producido durante la fermentación, lo que resulta en una miga aireada y suave.

**Receta de pan casero con levadura**

La elaboración del pan casero **comienza cuando se activa la levadura** en agua tibia con azúcar hasta que espuma. Luego, **se mezcla con harina y sal**, se agrega aceite y más agua tibia para formar una masa que se amasa hasta lograr cohesión y elasticidad.

Esta masa se **deja reposar**en un lugar cálido para que aumente su tamaño.

Después, se forma el pan, se deja reposar brevemente y se hornea hasta que adquiera un color dorado y una textura esponjosa por dentro. A pesar de requerir tiempo para el levado, este proceso resulta en un pan casero crujiente por fuera y suave por dentro, lleno de sabor y perfecto para diversas ocasiones.

**Tiempo de preparación**

Para esta receta de pan casero rápida y sencilla que lleva aproximadamente **1 hora y 30 minutos en total**. Este tiempo incluye unos 15 minutos para mezclar los ingredientes y amasar la masa, 30 minutos para el primer levado de la masa que aprovecha la levadura de acción rápida para acelerar el proceso, 10 a 15 minutos adicionales para formar los bollos y prepararlos para el horno, y, finalmente, 20 a 25 minutos para hornear hasta que los panes estén dorados y cocidos.

Esta versión de la receta está pensada para aquellos que buscan disfrutar del pan casero con una inversión de tiempo más manejable, ideal para una tarde ocupada o cuando surge el antojo de pan fresco sin mucha anticipación.