

Pan casero

Bienvenido a este podcast donde te enseñamos a preparar las mejores y más exquisitas recetas de la cultura hispanoamericana. **Hoy aprenderemos a cocinar un pan casero.** ¡Así como lo oyes! Para que siempre tengas qué desayunar, merendar o incluso cenar. Es una receta muy fácil y sencilla porque solo con tres ingredientes es posible tenerla lista.

¿Qué necesitas para cocinar tu propio pan?

Medio kilo de Harina

350 mililitros de agua

12 gramos de levadura fresca

Puede agregarle sal al gusto, la sugerencia general es de aproximadamente 10 gramos.

Papel vegetal para la bandeja del horno

El pan se realiza en un horno, por lo que tendrás que contar con uno, recuerda usarlo con mucha paciencia, para evitar quemaduras que son muy molestas.

Para comenzar a hacer el pan, organiza todos los ingredientes en envases distintos y aparte coloca un poco de harina para que en caso que falte, puedas ir agregando.

En un bowl amplio coloca el agua y la levadura hasta que disuelva, para eso múvelo con una cuchara de madera. Verás que todo se trata de un poco de magia.

Después añade toda la harina y la sal. Sigue moviendo hasta que estén todos los ingredientes mezclados. Ahora sí, pasa la harina a la mesa, antes coloca un poco de harina para empolverar la superficie, es un truco que evita que la masa se pegue.

Después se trata de integrar todos los ingredientes amasándola, si la masa se está pegando a las manos, y se te es imposible amasar, puedes colocarte un poco de aceite de oliva o harina. Durante 10 minutos amasa, se trata de doblar la masa sobre sí misma.

En el mismo bowl coloca la bola de harina y tapala con papel o una toalla. Déjalo reposar dentro del horno a temperatura ambiente, la fermentación tiene que ser de por lo menos dos horas.

Al sacarla verás que creció el doble. A la par, precalienta el horno a 250 grados o 482 fahrenheit en la función de calor solo por la parte de abajo. Esta opción la buscas en la manilla del horno.

Todo listo para darle forma al pan, para eso, coloca un poco de harina sobre la mesa para que sea más fácil la manipulación. Solo resta darle una forma circular y trasladarlo a una bandeja de horno sobre papel vegetal. Realiza un corte en forma de cruz.

Una vez en el horno, hornéalo diez minutos y pasado el tiempo, baja la temperatura a 210 grados o 410 fahrenheit durante 40 minutos. Entonces es momento de fijarse de cómo está el pan, si está muy blanco colócale 5 minutos de calor pero con la función de cocina por la parte de arriba, así quedará más crujiente y con esa zona más oscura, se verá delicioso.

Para que se enfríe más rápido coloca el pan sobre un rejilla, después ya será momento de picarlo y saborearlo solo o con los acompañamientos que más te gusten. Como puedes notar, esta es una receta más sencilla de lo esperada, sigue las instrucciones al pie de la letra y verás que tendrás pan casero

durante todo el día.