

RECETA, FÓRMULA y TÉCNICAS

Pan de Ajo

Método indirecto

- ☐ Una Hogaza de pan de 700 gramos
- ☐ Temperatura ambiente 22°C - 25°C
- ☐ 70% de hidratación (Alta hidratación)

Resultado esperado

Este es un pan de miga esponjosa, suave, y perfumada a ajo, de corteza rústica y una miga aromática donde se funde el afrecho dentro de la nube blanca que produce la harina panadera.. ***Es perfecto para acompañar una comida principal, de sabores fuertes, por ejemplo una buena parrilla venezolana, una mesa de quesos cremosos tipo camembert, brie. Jesús (@lpainalafois) hace este pan seguido porque es el favorito de su hija. Alexander (@hazpanencasa) lo está descubriendo poco a poco.***

Origen

Este pan no es de origen venezolano, es un pan extra que quisimos compartir en el mapa, porque a Jesus le encanta prepararlo y decidimos compartirlo con ustedes.

Tips

- ☐ Corta el ajo en trocitos muy pequeños, luego sofríe en un sartén en una cucharada de mantequilla sin sal. Luego ponlo a enfriar unos 10 minutos en la nevera antes de incorporarlo a la masa del pan.
- ☐ Prevé unas 5 horas para la preparación de este pan.
- ☐ Al momento de la preparación, toma en consideración el efecto que la temperatura ambiente de tu cocina, la humedad en el ambiente y la época del año van a tener sobre la fermentación y la textura de tu pan. Mayor temperatura es igual a una fermentación más rápida, lo inverso es igual también.

Masa

Ingrediente	Fórmula (%)	Peso
Harina panadera	97	385g
Afrecho	3	12g
Agua tibia	70	278g
Levadura instantánea	0.75	3g
Sal	1.8	7.1g
Ajo cortado y sofrito	4	16g
Total	176.55%	700g

Paso a paso del panadero

Preparación de la masa

- ☐ Pesa todos los ingredientes y colocarlos en envases separados.
- ☐ Asegúrate de que cada ingrediente está bien pesado de acuerdo a la fórmula. Una falla en las medidas afecta significativamente el resultado.
- ☐ Coloca los utensilios que vas a utilizar durante el proceso al alcance de tu mano.

Mezcla y amasado

Primer ciclo de amasado

- ☐ Reserva la sal y el ajo cortado a parte.
- ☐ En un primer envase, mezcla los ingredientes sólidos de la masa: harina panadera y el afrecho.
- ☐ En un segundo envase, mezcla el agua con la levadura instantánea hasta disolver.
- ☐ Integra el contenido del primer y segundo envase hasta tener un amasijo. Amasa dos minutos, forma una bola y deja reposar por diez (10) minutos.
- ☐ Amasa la mezcla durante un (1) minuto y agrega la sal, amasa hasta que no sientas granos de sal en la masa. Forma una bola y colócala dentro de un envase cubierto durante diez (10) minutos.

- ☐ Realiza la prueba de la malla de gluten para verificar que ya se formó. Si todavía le falta, amasa durante dos (2) minutos o hasta superar la prueba de la malla de gluten.

Incorporar el ajo cortado

- ☐ Extiende la masa y distribuye el ajo cortado sobre la masa.
- ☐ Cierra la masa haciendo un doblez simple, como si fuese un cuaderno.
- ☐ Intentando no romper mucho el gluten, realiza un preformado redondo.

Fermentación en bloque y Manipulación

En esta etapa queremos desarrollar la estructura de la masa mediante técnicas de extensión y pliegues o estirar y plegar. La idea de la manipulación es igualar la temperatura de toda la masa y generar estructura mediante los pliegues.

- ☐ Estirar y plegar, déjala reposar tapada por sesenta (60) minutos.
- ☐ Estirar y plegar, déjala reposar tapada por sesenta (60) minutos.

Formado

- ☐ Realiza el formado batard o redondo generando tensión.
- ☐ Coloca la masa formada en un envase que mantenga la forma y permita que siga fermentando la masa por una hora o hasta que esté esponjosa y aireada, cuidando de no sobre fermentar. Si el formado es batard el recipiente puede ser rectangular o ovalado. Si el formado es redondo el recipiente puede ser redondo como una quesillera.

Fermentación final

- ☐ Coloca el recipiente tapado en la mesa, preferiblemente entre 25 y 27 grados centígrados durante 60 minutos.

Barnices, coberturas y cortes

- ☐ 30 minutos antes de finalizar la fermentación final, enciende el horno a 430°F con la olla holandesa tapada dentro del horno a media altura.
- ☐ Coloca la masa sobre papel para hornear y realiza el corte de tu preferencia con una hojilla.

- ☐ Saca la olla holandesa del horno y con cuidado introduce la pieza en la olla, tape la olla.

Horneado

- ☐ Introduce la olla en el horno y déjala por 20 minutos a 430°F.
- ☐ Disminuye la temperatura del horno a 390°F removiendo la tapa de la olla. Continúe horneando el pan durante 30 minutos más.
- ☐ Disminuye la temperatura del horno a 355°F y continúa horneando el pan durante 15 minutos.
- ☐ Apaga el horno y saca la olla .

Enfriamiento

- ☐ Saca la olla del horno y pasa el Pan a una rejilla. Deja enfriar al menos una (1) hora. Lo puedes dejar para el día siguiente.
- ☐ Si vas a consumir el pan al día siguiente del horneado, antes de consumirlo, coloca el Pan en el horno a 355°F por 10 minutos para que recupere la crocancia.

Pan de Ajo

Masa mejorada con Prefermento Biga

- ☐ Una Hogaza de pan de 700kg
- ☐ Temperatura ambiente 22°C – 25°C
- ☐ 53.16% de hidratación (Baja hidratación)

Tips

- ☐ Planifica dos días para la preparación de esta versión del Pan.
 - Día 1: Preparación del prefermento Biga
 - Día 2: Preparación de la masa del pan, primera y segunda fermentación, decoración, horneado y enfriado

Prefermento Biga 125%

Ingrediente	Fórmula (%)	Peso
Harina panadera	100	93g
Agua	125	116g
Levadura instantánea	0.1	0.9g
Total	226%	210g

Masa

Harina panadera	97	292g
Afrecho	3	12g
Agua tibia	53.16	161g
Levadura instantánea	0.67	2g
Sal	2.35	7.1
Ajo cortado sofrito	5.22	16g
Prefermento Biga 125	69.18	210
Total	231%	700g

Paso a paso del panadero

Preparación del prefermento Biga (Día 1)

- ☐ En un envase redondo de boca grande, agrega el agua de acuerdo a la fórmula.
- ☐ Incorpora ahora la levadura y mezcla hasta prácticamente disolver los granos de levadura instantánea en el agua.
- ☐ Agrega poco a poco la harina y ve disolviendo en la mezcla del paso anterior hasta formar una bola de masa.
- ☐ Coloca la masa en un envase transparente y haz una marca en el envase, indicando la altura inicial de la masa.
- ☐ Cubre el envase y deja reposar a temperatura ambiente (25 grados centígrados preferiblemente) durante 3 horas o hasta que la masa triplique su altura.
- ☐ Lleve su envase a la nevera y deje reposar durante 12 horas.

Preparación de la masa (Día 2)

- ☐ Pesa todos los ingredientes y colocarlos en envases separados.
- ☐ Asegúrate de que cada ingrediente está bien pesado de acuerdo a la fórmula. Una falla en las medidas afecta significativamente el resultado.
- ☐ Coloca los utensilios que vas a utilizar durante el proceso al alcance de tu mano.

Mezcla y amasado

Primer ciclo de amasado

- ☐ Reserva la sal y el ajo cortado a parte.
- ☐ En un primer envase, mezcla los ingredientes sólidos de la masa: harina panadera y el afrecho.
- ☐ En un segundo envase, mezcla el agua con la levadura instantánea hasta disolver.
- ☐ Integra el contenido del primer y segundo envase hasta tener un amasijo. Amasa dos minutos, forma una bola y deja reposar por diez (10) minutos.

- ☐ Amasa la mezcla durante un (1) minuto y agrega la sal, amasando hasta que no sientas granos de sal en la masa. Forma una bola y colócala dentro de un envase cubierto durante diez (10) minutos.
- ☐ Amasa la mezcla durante un (1) minuto e incorpora el prefermento Biga hasta que quede totalmente incorporado a la masa y se pueda formar una bolita homogénea.
- ☐ Realiza la prueba de la malla de gluten para verificar que ya se formó. Si todavía le falta, amasa durante dos (2) minutos o hasta superar la prueba de la malla de gluten. De aquí en adelante, sigue los pasos que se indican en la receta de pan de ajo con el método directo, a partir de la etapa [incorporar el ajo cortado](#).

Referencias y enlaces

- Para la concepción de este pan, hemos utilizado como fuente de inspiración, las fórmulas del [Instituto Europeo del PAN](#) y del [Grupo Académico Panadero y Pastelero de Venezuela](#).
- Este procedimiento ha sido producido y dirigido por:
 - Jesus Mendez ([@lpainalafois](#)) Alexander Ramírez ([@hazpanencasa](#))
- Pruebas de aseguramiento de calidad han sido realizadas en conjunto con:
 - Dunia Morales ([@dunitasbakery](#))
 - Alba Cennerazzo ([@farinaelievito](#))
 - Claudia Raga ([@algosevaacocinar](#))

***Advertencia:* Toda esta información se comparte con la ilusión de dar a conocer nuestras preparaciones con un enfoque casero. Este trabajo está en progreso y sabremos agradecer cualquier colaboración para mejorar, completar y/o complementar la información que aquí se presenta.**