



5 RECETAS

clásicas de panesvenezolanos.com

ALEXANDER A. RAMÍREZ M.
JESÚS ENRIQUE MÉNDEZ A.
panesvenezolanos.com

ATRIBUCIÓN/RECONOCIMIENTO- NOCOMERCIAL-COMPARTIRIGUAL 4.0 INTERNACIONAL


Usted es libre de:


Compartir — copiar y redistribuir el material en cualquier medio o formato


Adaptar — remezclar, transformar y construir a partir del material

La licenciante no puede revocar estas libertades en tanto usted siga los términos de la licencia

Bajo los siguientes términos:

 **Atribución** — Usted debe dar crédito de manera adecuada, brindar un enlace a la licencia, e indicar si se han realizado cambios. Puede hacerlo en cualquier forma razonable, pero no de forma tal que sugiera que usted o su uso tienen el apoyo de la licenciante.

 **NoComercial** — Usted no puede hacer uso del material con propósitos comerciales.

 **CompartirIgual** — Si remezcla, transforma o crea a partir del material, debe distribuir su contribución bajo la misma licencia del original.

No hay restricciones adicionales — No puede aplicar términos legales ni medidas tecnológicas que restrinjan legalmente a otras a hacer cualquier uso permitido por la licencia.

TABLA DE CONTENIDO

TABLA DE CONTENIDO	3
PANES SEMI RÚSTICOS	4
Pan Canilla	5
Pan Campesino	10
PANES DULCES, SUAVES y RELLENOS	15
Pan de Leche	16
Pan Piñita	22
Pan de Jamón	28

PANES SEMI RÚSTICOS

Pan Canilla

Masa leudada con levadura instantánea

- Un Pan con 220g a 250g de masa.
- Una masa sobada entre 50% y 60% de hidratación.
- Contiene azúcar y grasa.

Ingredientes para preparar el Pan Canilla (2 unidades)

Ingrediente	Fórmula	Peso
Harina panadera (12%)	100%	298g
Agua	55%	164g
Levadura instantánea	1%	3g
Sal	2%	6g
Azúcar	5%	15g
Grasa	5%	15g
Total	168%	500g

Rangos referenciales de los ingredientes de Pan Canilla

Ingrediente	Fórmula
Harina panadera (12%)	100%
Agua	50% - 60%
Levadura instantánea	0.33% - 1%
Sal	1.6% - 2%
Azúcar	0.5% - 5%
Grasa	1% - 5%



Paso a paso para preparar el Pan Canilla

Preparación de la masa

- Pesa todos los ingredientes y colócalos en envases separados.
- Asegúrate que cada ingrediente está bien pesado de acuerdo a la fórmula.
- Asegúrate de haber pesado en la unidad gramos y de descontar el peso de los recipientes.
- Una falla en las medidas afecta significativamente el resultado.
- Coloca los utensilios que vas a utilizar durante el proceso al alcance de la mano.

Mezcla y amasado manual

- Mezcla la harina con la levadura instantánea.
- Diluye el azúcar y la sal en el agua.
- Crea un volcán con la mezcla de harina y levadura.
- Coloca el agua en medio del volcán y los trozos de mantequilla en el medio.
- En el centro del volcán mezcla la harina con los líquidos hasta obtener un engrudo. Integre el resto de la harina haciendo presión.
- Con las dos manos sigue integrando todo hasta que la mesa y las manos estén limpias.
- Amasa por dos minutos y deja reposar la masa por 10 minutos.
- Después de los 10 minutos realiza sobados con el rodillo estirando y plegando la masa sobre sí misma unas 4 a 7 veces. Dejar reposar 10 minutos.
- Realiza la prueba del gluten, si todavía falta vuelve a sobar la masa y haga reposos de 10 minutos hasta que el gluten se desarrolle.
- Usualmente con una o dos tandas de sobado es suficiente.

División y pesado

- Esta fórmula es para dos (2) unidades, si haces más, divide la masa en las porciones de acuerdo a la cantidad de masa preparada.

Preformado

- Realiza un preformado redondo, boleando la masa.

Descanso en mesa

- Cubre la(s) bola(s). Déjalas reposar 10 minutos o hasta que estén relajadas..

Formado

- Estirar cada bola con el rodillo y formar un rectángulo.
- Enrolla la masa y coloca en una bandeja engrasada.

Precalentar el Horno

- Precalienta el horno a 220°C/430°F
- Introduce un caldero en el piso del horno para precalentar y luego generar vapor.

Maduración

- Deja los pastones reposar una (1) hora a 90 minutos aproximadamente o hasta que se dupliquen en tamaño. El tiempo varía en base a la temperatura del día. Puede ser más o menos.

Barnices, coberturas y cortes

- Coloca agua sobre cada pastón con un aspersor.
- Realiza los cortes en la dirección del pastón, el corte siguiente se solapa un poco con el anterior.
- Evita los cortes de forma transversal.

Prueba del dedo

- Con el dedo índice, verifica que la masa pase la prueba de maduración.

Horneado

- Reduce la temperatura del horno a 200°C/390°F.
- Introduce la bandeja en el horno.
- Coloca tres hielos en el caldero y cierra la puerta.
- Deja el vapor en el horno durante cinco (5) minutos.
- Abre el horno y con cuidado deja escapar el vapor acumulado. Reduzca la temperatura del horno a 180°C-355°F.
- Deja el Pan 20 minutos más o hasta que estén bien dorados y con una temperatura interna de 93°C.

Enfriamiento

- Saca la bandeja y pasa el Pan a una rejilla. Deje enfriar al menos una (1) hora.
- Apaga el horno.

Pan Campesino

Masa leudada con levadura instantánea

- Un Pan con 474g de masa.
- Una masa semi rústica entre 55% y 65% de hidratación.
- Contiene azúcar y grasa.

Ingredientes para preparar el Pan Campesino (1 unidad)

Ingrediente	Fórmula	Peso
Harina panadera (12%)	100%	282g
Agua	55%	155g
Levadura instantánea	1%	3g
Sal	2%	6g
Azúcar	5%	14g
Grasa	5%	14g
Total	168%	474g

Paso a paso para preparar el Pan Campesino Venezolano

Preparación de la masa

- Pesa todos los ingredientes y colócalos en envases separados.
- Asegúrate que cada ingrediente está bien pesado de acuerdo a la fórmula.
- Asegúrate de haber pesado en la unidad gramos y de descontar el peso de los recipientes.
- Una falla en las medidas afecta significativamente el resultado.
- Coloca los utensilios que vas a utilizar durante el proceso al alcance de la mano.



Mezcla y amasado manual

- Mezcla la harina con la levadura instantánea.
- Diluye el azúcar y la sal en el agua.
- Crea un volcán con la mezcla de harina y levadura.
- Coloca el agua en medio del volcán y los trozos de mantequilla en el medio.
- En el centro del volcán mezcla la harina con los líquidos hasta obtener un engrudo. Integre el resto de la harina haciendo presión.
- Con las dos manos sigue integrando todo hasta que la mesa y las manos estén limpias.
- Amasa por dos minutos y deja reposar la masa por 10 minutos.
- Después de los 10 minutos realiza sobados con el rodillo estirando y plegando la masa sobre sí misma unas 4 a 7 veces. Dejar reposar 10 minutos.
- Realiza la prueba del gluten, si todavía falta vuelva a sobar la masa y haga reposos de 10 minutos hasta que el gluten se desarrolle.
- Usualmente con una o dos tandas de sobado es suficiente.

División y pesado

- Esta fórmula es para dos (2) unidades, si haces más, divide la masa en las porciones de acuerdo a la cantidad de masa preparada.

Preformado

- Realiza un preformado redondo, boleando la masa.

Descanso en mesa

- Cubre la(s) bola(s). Déjalas reposar 10 minutos o hasta que estén relajadas..

Formado

- Estirar cada bola con el rodillo y formar un rectángulo.

5 recetas clásicas de <https://panesvenezolanos.com>

- Enrolla la masa y coloca en una bandeja engrasada.

Precalentar el Horno

- Precalienta el horno a 220°C/430°F
- Introduce un caldero en el piso del horno para precalentar y luego generar vapor.

Maduración

- Deja los pastones reposar dos (2) horas y media a tres (3) horas aproximadamente o hasta que se dupliquen en tamaño. El tiempo varía en base a la temperatura del día. Puede ser más o menos.

Barnices, coberturas y cortes

- Coloca agua sobre cada pastón con un aspersor.
- Realiza los cortes en la dirección del pastón, el corte siguiente se solapa un poco con el anterior.
- Evita los cortes de forma transversal.

Prueba del dedo

- Con el dedo índice, verifica que la masa pase la prueba de maduración.

Horneado

- Reduce la temperatura del horno a 220°C/410°F.
- Introduce la bandeja en el horno.
- Coloca tres hielos en el caldero y cierra la puerta.
- Deja el vapor en el horno durante diez (10) minutos.
- Abre el horno y con cuidado deja escapar el vapor acumulado. Reduzca la temperatura del horno a 180°C-355°F.
- Deja el Pan entre 20 a 25 minutos más o hasta que estén bien dorados y con una temperatura interna de 93°C.

Enfriamiento

- Saca la bandeja y pasa el Pan a una rejilla. Deje enfriar al menos una (1) hora.
- Apaga el horno.

PANES DULCES, SUAVES y RELLENOS

Pan de Leche

Masa leudada con levadura instantánea

- 12 Panes de 45 g de masa/6 panes de 90g.
- Temperatura ambiente 22.5°C - 27°C.
- 52.5% de hidratación (Baja hidratación).

Ingredientes para preparar el Pan de Leche

Ingrediente	Fórmula	Peso
Harina panadera	100%	274g
Agua	35%	96g
Levadura instantánea	1%	2.7g
Sal	1%	2.7g
Huevos ligeramente batidos	20%	55g
Mantequilla sin sal	15%	41g
Azúcar	20%	55g
Leche en polvo	5%	14g
Total	197%	540g

Paso a paso para preparar el Pan de Leche

Preparación de la masa

- Pesa todos los ingredientes y colócalos 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

- Para la mezcla inicial reserva la mantequilla y la sal.
- En un envase mezcla la harina y la levadura instantánea.
- En otro envase mezcla el agua con la leche en polvo, el huevo y el azúcar hasta disolver.
- Crea un volcán con la mezcla de harina y levadura y coloca los líquidos en el centro del volcán.
- Integra los ingredientes 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, no más de dos (2) minutos. Forma una bola y colócala dentro de un envase cubierto durante diez (10) minutos.

Segundo ciclo de amasado

- Extiende la masa y coloca la mantequilla picada en cuadritos sobre la masa. Envuelve la mantequilla con la masa y comienza a amasarla para incorporar el nuevo ingrediente. La masa se va a separar durante esta etapa, es normal que esto suceda. Sigue amasando hasta incorporar dentro de la masa, se alcance una masa tersa y lisa. La mesa y tus manos deben quedar limpias luego del amasado.
- Forma una bola y deja reposar tapada con un envase durante diez (10) minutos.
- Realiza la prueba de la malla de gluten para verificar que ya se formó. Si todavía le falta, repite el ciclo de amasado de dos (2) minutos y reposos de diez (10) minutos, hasta superar la prueba de la malla de gluten.
- Realiza un preformado redondo, la masa queda lisa en la superficie.

Prueba de la membrana de gluten

- Realiza la prueba de la membrana de gluten para verificar que ya se formó la red de gluten.

5 recetas clásicas de <https://panesvenezolanos.com>

- Si todavía le falta, repite el ciclo de amasado de dos (2) minutos y reposos de diez (10) minutos, hasta superar la prueba de la malla de gluten.
- Realiza un preformado redondo, la masa queda lisa en la superficie.

Primera fermentación

La masa va a reposar durante dos (2) horas a una temperatura de entre 24°C y 27°C. El objetivo de la fermentación es que se desarrollen los sabores y texturas en la masa. La fermentación termina cuando se duplica el tamaño de la masa aproximadamente.

- Coloca la masa en un recipiente con una película de aceite vegetal y un poquito de aceite sobre la masa y extiéndelo para mantenerla hidratada para que no se pegue. Cubre la masa con una bolsa plástica y deje reposar por una (1) hora.
- Después de la primera hora se realiza la manipulación.

Manipulación

La idea de la manipulación es igualar la temperatura de toda la masa y sacar los gases (desgasificar) para evitar que los gases generen un sabor ácido en la masa.

- Saca la masa del envase, extiende la masa sobre la mesa y desgasifica la masa presionando con la palma de la mano, sin dañar, ni romper.
- Realiza pliegues desde los extremos de la masa al centro, formando un moño en el centro.
- Voltea la masa y forma una bola, que quede lisa en la parte superior, coloca una película de aceite en el envase y coloca un poquito de aceite sobre la masa y extiéndelo para mantenerla hidratada y no se pegue.
- Cubra la masa con una bolsa plástica y deje reposar por una (1) hora en un lugar fresco a una temperatura entre 24°C y 27°C.

División y pesado

- Saca la masa del recipiente tapado y pesa la masa total.

5 recetas clásicas de <https://panesvenezolanos.com>

- Divide la masa en seis (6) o doce (12) porciones de igual peso.

Preformado

- A cada porción aplica un preformado redondo. Extiende la porción con el lado liso por debajo y desgasifica con la palma de la mano, realizando pliegues desde los bordes al centro para formar una bola de nuevo. Voltee la bola (el lado liso por arriba), bolear un poco sin generar mucha tensión y cubrirlas con una bolsa plástica.

Reposo en mesa Preformado

- Deja reposar cada pastón sobre la mesa de trabajo, tapados por diez (10) minutos.

Retardo en nevera (opcional)

- Para mejorar los sabores en la miga, hacer un pan más saludable y digerible, te recomiendo meter tu molde rectangular cubierto con una bolsa plástica en la nevera a 4 grados centígrados entre seis (6) y ocho (8) horas.
- Saca el envase de la nevera y llévalo a la mesa de trabajo durante treinta (30) minutos entre 24°C y 27°C.

Formado

- Bolea la masa dejando la superficie lisa y suave, genera un poco de tensión sin exagerar. Cuando hay mucha tensión la masa se puede desgarrar cuando crece en el horno.

Barnices, coberturas y cortes

- Con un aspersor humedece cada pastón por todos lados y déjalo rodar en otro recipiente lleno de azúcar para crear la corteza de azúcar.
- Coloca todos los pastones en una bandeja engrasada de tres en tres separados medio centímetro uno de otro de cada lado. En la fermentación se pegarán y crecerán hacia arriba.

Fermentación Final (Maduración)

- Deje reposar los pastones con costra de azúcar, sin tapar, aproximadamente por una (1) hora en un lugar fresco, sin corrientes de aire, a una temperatura entre 24°C y 27°C.

Precalentar Horno

- Enciende el horno media hora antes de hornear a una temperatura de 180°C - 355°F. Si tienes un medidor de temperatura en el horno es mejor para conocer la temperatura real del horno.

Prueba del dedo

- Con el dedo índice, verifica que la masa pase la prueba de maduración.

Horneado

- Enciende el horno media hora antes de hornear a una temperatura de 180°C - 355°F. Si tiene un medidor de temperatura en el horno es mejor para conocer la temperatura real del horno.
- Coloca la bandeja en el medio del horno durante aproximadamente 15 a 25 minutos.
- Verifica el horno asegurando que los panes se hornean de manera uniforme. Mueve la bandeja o dale vueltas si hace falta para lograr que se horneen uniformemente.
- Saca los panes del horno cuando tengan un color dorado a tu gusto

Enfriamiento

- Al sacar los panes del horno, pásalos a una rejilla o tabla de madera, en un lugar cálido, queremos que se enfríen y evitar que se condense el aire, sino se genera una miga húmeda y definitivamente daña el resultado.
- Deja reposar, por lo menos, veinte (20) minutos. ¡Mucha paciencia! Ya están casi listas. Disfruta tu Pan de Leche!!!

Pan Piñita

Masa leudada con levadura instantánea

- 12 Panes de 50g de masa cada uno. Masa total de 600g.
- Temperatura ambiente 21.5°C - 27°C
- 55% de hidratación (Hidratación baja)

Ingredientes para preparar el Pan Piñita

Ingrediente	Fórmula	Peso
Harina todo uso	100%	314g
Agua	45%	141g
Levadura instantánea	1%	3g
Sal	1%	3g
Huevos ligeramente batidos	10%	31g
Mantequilla sin sal	10%	31g
Azúcar	20%	63g
Leche en polvo	2%	6g
Anís en grano (molido)	2%	6g
Total	191%	600g

Paso a paso para preparar el Pan Piñita

Preparación de la masa

- Pesa todos los ingredientes y colócalos 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 en envases separados, la sal y la mantequilla sin sal.
- En un primer envase, mezcla los ingredientes sólidos de la masa: harina, azúcar, leche en polvo, levadura instantánea seca y el anís en granos molidos.
- En un segundo envase, mezcla los ingredientes líquidos: el agua, con el huevo ligeramente batido y el cinco por ciento (5%) de la cantidad total de mantequilla sin sal.
- Crea un volcán con la mezcla de los ingredientes sólidos dejando un hueco en el centro del envase.
- En los extremos más externos del volcán, distribuye la sal.
- Coloca los líquidos en el centro del volcán y mezclalos poco a poco con los sólidos, haciendo una papilla.
- Integra los ingredientes hasta tener un amasijo. Amasa hasta formar una bola que recoja todos los ingredientes. Deja reposar por diez (10) minutos.

Segundo ciclo de amasado

- Extiende la masa y coloca la mantequilla picada en cuadritos sobre la masa.
- Envuelve la mantequilla con la masa y comienza a amasarla para incorporar el nuevo ingrediente.
- La masa se va a separar durante esta etapa, es normal que esto suceda. Sigue amasando hasta incorporar dentro de la masa, se alcance una masa tersa y lisa.
- La mesa y tus manos deben quedar limpias luego del amasado.
- Forma una bola y deja reposar tapada con un envase durante diez (10) minutos.

Prueba de la membrana de gluten

- Realiza la prueba de la membrana de gluten para verificar que ya se formó la red de gluten.

5 recetas clásicas de <https://panesvenezolanos.com>

- Si todavía le falta, repite el ciclo de amasado de dos (2) minutos y reposos de diez (10) minutos, hasta superar la prueba de la malla de gluten.
- Realiza un preformado redondo, la masa queda lisa en la superficie.

Primera fermentación

La masa va a reposar durante dos (2) horas a una temperatura de entre 24°C y 27°C. El objetivo de la fermentación es que se desarrollen los sabores y texturas en la masa. La fermentación termina cuando se duplica el tamaño de la masa aproximadamente.

- Coloca la masa en un recipiente con una película de aceite vegetal y un poquito de aceite sobre la masa y extiéndelo para mantenerla hidratada para que no se pegue. Cubre la masa con una bolsa plástica y deje reposar por una (1) hora.
- Después de la primera hora se realiza la manipulación.

Manipulación

La idea de la manipulación es igualar la temperatura de toda la masa y sacar los gases (desgasificar) para evitar que los gases generen un sabor ácido en la masa.

- Saca la masa del envase, extiende la masa sobre la mesa y desgasifica la masa presionando con la palma de la mano, sin dañar, ni romper.
- Realiza pliegues desde los extremos de la masa al centro, formando un moño en el centro.
- Voltea la masa y forma una bola, que quede lisa en la parte superior, coloca una película de aceite en el envase y coloca un poquito de aceite sobre la masa y extiéndelo para mantenerla hidratada y no se pegue.
- Cubra la masa con una bolsa plástica y deje reposar por una (1) hora en un lugar fresco a una temperatura entre 24°C y 27°C.

5 recetas clásicas de <https://panesvenezolanos.com>

División y pesado

- Saca la masa del recipiente tapado y pesa la masa total.
- Divide la masa en doce (12) porciones de igual peso.

Reposo en mesa Preformado

- Deja reposar cada pastón sobre la mesa de trabajo, tapados por diez (10) minutos.

Formado

- Escoge una bandeja de metal que puedas meter en el horno, donde puedan caber tus doce (12) pastones, separados por al menos un centímetro.
- Engrasa la bandeja con mantequilla sin sal, teniendo en cuenta que tus pastones se pegarán y crecerán hacia arriba durante la fermentación.
- Bolea la masa dejando la superficie lisa y suave, genera un poco de tensión sin exagerar. Cuando hay mucha tensión la masa se puede desgarrar (se rompen los alvéolos) cuando crece en el horno.
- Coloca cada bola en la bandeja engrasada con una separación de un centímetro de cada lado.

Retardo en nevera (opcional)

- Para mejorar los sabores en la miga, hacer un pan más saludable y digerible, te recomiendo meter tu molde rectangular cubierto con una bolsa plástica en la nevera a 4 grados centígrados entre seis (6) y ocho (8) horas.
- Saca el envase de la nevera y llévalo a la mesa de trabajo durante treinta (30) minutos entre 24°C y 27°C.

Barnices, coberturas y cortes

- Con una brocha de cocina, decora la parte superior de cada pastón con la mezcla de un huevo batido, aligerado con la misma cantidad de leche líquida, una pizca de sal y de azúcar.
- Llena una taza limpia y seca con azúcar blanca.
- Con la mano, toma un puñito de azúcar y decora la parte superior de cada pastón generosamente.

Fermentación Final (Maduración)

- Deje reposar los pastones con costra de azúcar, sin tapar, aproximadamente por una (1) hora en un lugar fresco, sin corrientes de aire, a una temperatura entre 24°C y 27°C.

Precalentar Horno

- Enciende el horno media hora antes de hornear a una temperatura de 180°C - 355°F. Si tienes un medidor de temperatura en el horno es mejor para conocer la temperatura real del horno.

Prueba del dedo

- Con el dedo índice, verifica que la masa pase la prueba de maduración.

Cortes

- Toma una tijera de cocina.
- En el centro superior de cada pastón, realiza una cruz, haciendo tres cortes, uno primero y luego de cada lado para hacer la forma de la piñita.

Horneado

- Coloca la bandeja en el medio del horno durante aproximadamente veinte (20) a veinticinco (25) minutos.
- Verifica la cocción de tus panes, asegurando que se hornean de manera uniforme.

5 recetas clásicas de <https://panesvenezolanos.com>

- Dale vueltas si hace falta para lograr que los panes se horneen uniformemente.
- Saca los panes del horno cuando tengan un color dorado a tu gusto.
- Asegúrate de apagar el horno.

Enfriamiento

- Al sacar los panes del horno, pásalos a una rejilla o tabla de madera en un lugar cálido, queremos que se enfríen y evitar que se condense el aire, sino se genera una miga húmeda y definitivamente daña el resultado.
- Apaga el horno.
- Deja reposar, por lo menos, veinte (20) minutos. ¡Mucha paciencia! Ya están casi listas. ¡Disfruta tus piñitas!

Pan de Jamón

Masa leudada con levadura instantánea

- Es un rollo relleno con aceitunas, jamón, tocineta y pasas.
- Son 560g de masa y 672g de relleno.
- Temperatura ambiente 22°C - 26°C
- 58% de hidratación (Baja hidratación) y 10% de grasa.

Ingredientes para preparar el Pan de Jamón

Ingrediente	Fórmula	Peso
Harina panadera	100%	298g
Agua	45%	134g
Levadura instantánea	1%	3g
Sal	2%	6g
Huevos ligeramente batidos	15%	45g
Mantequilla sin sal o Aceite de canola/maíz	10%	30g
Azúcar	10%	30g
Leche en polvo	5%	15g
Total	188%	560g

Relleno del Pan de Jamón

Ingrediente	Fórmula	Peso
Jamón ahumado	100%	467g
Tocineta	15%	70g
Aceitunas verdes rellenas	15%	70g
Pasas negras	10%	47g
Papelón rallado	4%	19g
Total	144%	672g



Paso a paso para preparar el Pan de Jamón

Preparación de la masa

- Pesa todos los ingredientes y colócalos 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

Ciclo de amasado

- En un primer envase, mezcla la harina con la levadura seca instantánea y la leche en polvo.
- En un segundo envase, mezcla el agua, los huevos y el azúcar.
- Crea un volcán con la boca ancha con los ingredientes secos y vierte los líquidos y la mantequilla pomada en el centro del volcán y la sal en el borde.
- Mezcla hasta obtener una masa homogénea y déjala reposar tapada en un recipiente por diez (10) minutos.

Ciclo de sobado

- Extiende la masa con ayuda de un rodillo en la mesa de trabajo, formando un cuadrado y haz un pliegue de la masa sobre sí misma al menos 5 a 7 veces.
- Déjala reposar tapada por 5 minutos.
- De nuevo extiende la masa con ayuda de un rodillo en la mesa de trabajo, formando un cuadrado y haz un pliegue de la masa sobre sí misma al menos 5 a 7 veces.

Preformado

- Realiza un pre-formado redondo y deja reposar la masa tapada por diez (10) minutos.

Formado

- Con la ayuda de un rodillo, extiende la masa en un rectángulo de 30cm x 40cm.

5 recetas clásicas de <https://panesvenezolanos.com>

- Coloca el barniz de mostaza u otra salsa de tu preferencia.
- Coloca las aceitunas en una hilera en el extremo superior de la masa. Enrolla las aceitunas en la masa.
- Coloca el jamón bien repartido sobre la masa.
- Coloca las tiras de tocineta encima de forma diagonal, luego las pasas y esparce el papelón rallado.
- Desde el extremo donde están las aceitunas comienza a enrollar hacia tí, sin apretar mucho.
- Extiende manteca vegetal sobre una bandeja y coloca el rollo.
- Con un palito de altura o un tenedor realiza perforaciones sin llegar al fondo de la masa.
- Extiende una capa de barniz de aceite vegetal sobre todo el rollo.

Fermentación final (maduración)

- Deja reposar el rollo en la bandeja tapada con plástico preferiblemente a una temperatura entre 24°C y 27°C durante noventa (90) minutos.

Barnices, coberturas y cortes

- Con ayuda de una brocha de cocina, barniza el pastón de masa con una capa de huevo batido colado con una pizca de azúcar y sal.

Horneado

- Una hora antes enciende el horno a una temperatura de 180°C/350°F.
- Introduce la bandeja en el horno y déjala por cuarenta y cinco (45) minutos.
- Está pendiente para que no quede muy oscuro el Pan. Si hace falta coloca una bandeja en una rejilla superior para controlar el color final.

Enfriamiento

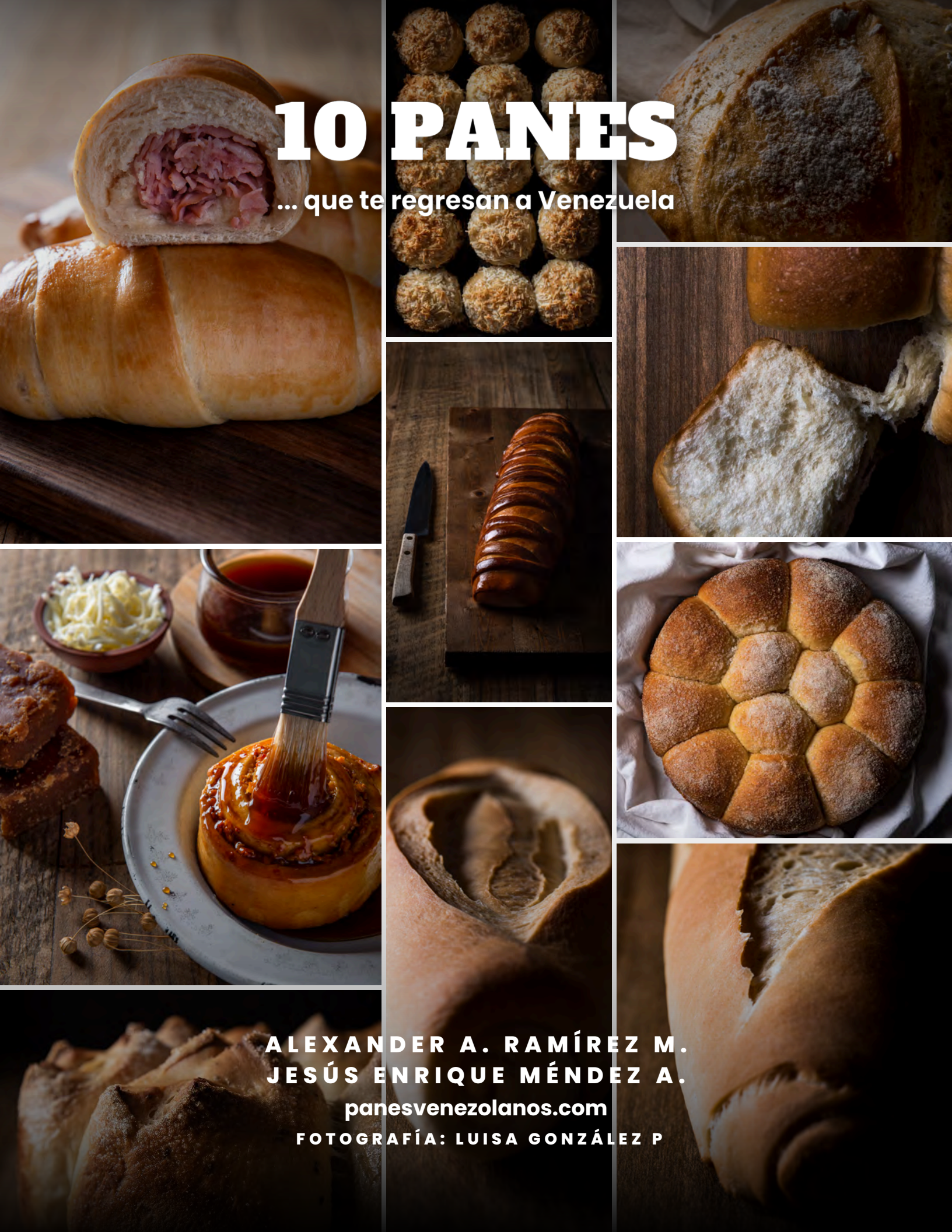
- Coloca un barniz de mantequilla clarificada luego de sacar el pan del horno para lograr mayor suavidad, brillo y sabor. Deja enfriar una rejilla para degustar por treinta (30) minutos.

5 recetas clásicas de <https://panesvenezolanos.com>

**¿Deseas aprender más sobre la Panadería Venezolana?
Continúa la aventura adquiriendo ya tu copia digital de
nuestros libros [10 PANES que te regresan a Venezuela](#) y [HAZ
Panes Venezolanos EN CASA](#).**

10 PANES

... que te regresan a Venezuela



ALEXANDER A. RAMÍREZ M.
JESÚS ENRIQUE MÉNDEZ A.
panesvenezolanos.com

FOTOGRAFÍA: LUISA GONZÁLEZ P

HAZ Panes Venezolanos EN CASA

... aromas y sabores
de nuestra tierra

**ALEXANDER A. RAMÍREZ M.
JESÚS ENRIQUE MÉNDEZ A.**

panesvenezolanos.com

FOTOGRAFÍA: LUISA GONZÁLEZ P