

RECETA, FÓRMULA y TÉCNICAS

Pan de Leche

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

Resultado esperado

Este es un pan de miga suave y esponjosa debido a la combinación de leche, huevo y mantequilla y tiene un sabor dulce. La corteza es crocante por el azúcar. ***Es perfecto para comer durante una merienda acompañado con un vaso de leche. Los pequeños de la casa los aman recién salidos del horno, calentados 8 segundos en el microondas.***

Jesús (@lpainalafois) se los come untados con diablitos underwood. A Alexander (@hazpanencasa) le encanta comerlos con un buen queso fresco venezolano. Como más les guste, estamos seguros que cuando perciban el aroma proveniente del horno, la memoria los llevará de vuelta a su juventud en Venezuela.



Origen

“Original del estado Táchira, este pan dulce parte de un fermento denominado “guarapo” o “talvina” (masa prefermentada), confeccionado con harina de trigo, panela y agua que, luego de mezclarse, se deja hasta el día siguiente.” (1)

Tips

- ☐ En panadería se utiliza la fórmula panadera que consiste en colocar todos los ingredientes en función de la harina, que representa el cien (100%) por ciento. De esta manera utilizando una regla de tres, se puede saber el peso de cada

(1) Soy Panadero, un homenaje a los artesanos del pan en Venezuela

ingrediente y así producir la cantidad de panes requeridos, del peso que se desee; por ejemplo:

- Para preparar 12 panes de 45 gramos cada uno, obtendremos 540 gramos de masa total. Al sumar los porcentajes de cada uno de los ingredientes de nuestra fórmula panadera, obtendremos un porcentaje de 197%. De esos 540 gramos de masa total, el 100% serán de harina panadera, es decir, 274 gramos. De esos 274 gramos de harina panadera, requerimos 35% de agua, es decir, 96 gramos. Si continuamos utilizando la fórmula panadera, podremos calcular cuántos gramos se requiere de cada ingrediente para fabricar nuestros 12 panecillos de 45 gramos cada uno.
- ☐ Este pan utiliza el quince (15%) por ciento de mantequilla en relación a la harina, es por ello que se incorpora después de mezclar todos los ingredientes y después de la sal. Cuando la mantequilla supera el cinco (5%) por ciento, debe incorporarse al final del amasado y cuando la incorpore no se desespere, la masa se va a separar, así que siga amasando hasta que la masa ceda, absorba la mantequilla y quede tersa, flexible y suave.
- ☐ La harina panadera se caracteriza por la cantidad de proteínas que contiene. Recomendando que la harina que utilices por lo menos supere un doce (12%) por ciento de proteínas.
- ☐ Esta receta sigue el método directo de la panadería, que consiste en doce (12) pasos que van desde la preparación y pesado de los ingredientes, hasta el enfriamiento del pan. El método describe los pasos que se realizan para elaborar un pan el mismo día. Hemos notado que generalmente se consiguen las recetas pero no se explican las técnicas y métodos del panadero casero, esperamos cerrar un poco esta brecha y abonar en la dirección de que puedas elaborar panes en casa de muy alta calidad.

(1) Soy Panadero, un homenaje a los artesanos del pan en Venezuela

- ☐ Normalmente se realiza la decoración del pastón justo antes de meterlo en el horno. Como cada pastón va a tener una costra de azúcar, este paso se va a realizar antes de la fermentación final. Se cambia el orden para generar el efecto de la costra de azúcar. Ahora vamos a ver los ingredientes para luego seguir el paso a paso del panadero.

Masa

Ingredientes para la masa

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 del panadero

Preparación de la masa

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

(1) Soy Panadero, un homenaje a los artesanos del pan en Venezuela

Mezcla y amasado

- ☐ Para la mezcla inicial reserve la mantequilla y la sal a parte.
- ☐ En un envase mezcle la harina y la levadura instantánea.
- ☐ En otro envase mezcle el agua con la leche en polvo, el huevo y el azúcar hasta disolver.
- ☐ Cree un volcán con la mezcla de harina y levadura y coloque los líquidos en el centro del volcán.
- ☐ Integre los ingredientes hasta tener un amasijo. Amasar dos minutos, formar una bola y dejar reposar por diez (10) minutos.
- ☐ Amase 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. Forme una bola y colóquela dentro de un envase cubierto durante diez (10) minutos.
- ☐ Extienda la masa y coloque la mantequilla picada en cuadritos sobre la masa. Envolver la mantequilla en la masa y comenzar a amasar para incorporar el nuevo ingrediente. La masa se va a separar durante esta etapa, es normal que esto suceda. Siga amasando hasta incorporar dentro de la masa, se alcance una masa tersa y lisa. La mesa debe quedar limpia luego del amasado.
- ☐ Forme una bola y deje reposar tapada con un envase durante diez (10) minutos.
- ☐ Realice 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.
- ☐ Realice un preformado redondo, la masa queda lisa en la superficie.

Fermentación en bloque

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.

- ☐ Coloque la masa en un recipiente con una película de aceite vegetal y coloque un poquito de aceite sobre la masa y extiéndelo para mantenerla

(1) Soy Panadero, un homenaje a los artesanos del pan en Venezuela

hidratada y no se pegue. Cubra 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.
 - ☐ Saque la masa del envase, extienda la masa sobre la mesa y desgasifique la masa presionando con la palma de la mano, sin dañar, ni romper.
 - ☐ Realice pliegues desde los extremos de la masa al centro, formando un moño en el centro.
 - ☐ Voltee la masa y forme una bola, que quede lisa en la parte superior, coloca una película de aceite en el envase y coloque 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

- ☐ Saque la masa del recipiente tapado.
- ☐ Proceda a pesar la masa total.
- ☐ Divida la masa en seis (6) o doce (12) porciones de igual peso, según su preferencia.

Preformado

- ☐ A cada porción aplique un preformado redondo. Extienda la porción con el lado liso por debajo y desgasifique 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 (relajación de la masa)

- ☐ Deje reposar la masa sobre la mesa de trabajo, tapada por diez (10) minutos.

(1) Soy Panadero, un homenaje a los artesanos del pan en Venezuela

Formado

- ☐ **Bolear** la masa dejando la superficie lisa y suave, genere un poco de tensión sin exagerar. Cuando hay mucha tensión la masa se puede desgarrar (se rompen los alvéolos) cuando crece en el horno.

Barnices, coberturas y cortes

- ☐ Con un envase lleno de agua un (1) centímetro, moje la superficie de cada pastón y en otro recipiente lleno de azúcar dos (2) centímetros colocando el pastón lleno de agua para crear la corteza de azúcar.
- ☐ Coloque 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 y retardo en nevera)

- ☐ 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 o hasta que **supere la prueba de maduración con el dedo**.

Horneado

- ☐ Encienda 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.
- ☐ Coloque la bandeja en el medio del horno durante aproximadamente 15 a 25 minutos.
- ☐ Verifique el horno asegurándose que los panes se hornean de manera uniforme. Mueva la bandeja o de vueltas si hace falta para lograr que se horneen uniformemente.
- ☐ Saque los panes del horno cuando tengan un color dorado a tu gusto.

(1) Soy Panadero, un homenaje a los artesanos del pan en Venezuela

Enfriamiento

- ☐ Al sacar los panes del horno, pasar a una rejilla o tabla de madera, en un lugar cálido, queremos que se enfríen y evitar que se condense el aire. Esto genera una miga húmeda y definitivamente daña el resultado.
- ☐ Dejar reposar, por lo menos, veinte (20) minutos. ¡Mucha paciencia! Ya están casi listas. Disfrute su pan de leche!!!

(1) Soy Panadero, un homenaje a los artesanos del pan en Venezuela

Pan de Leche

Masa mejorada con Prefermento Pié Francés

Tips

- ☐ Planifique dos días para la preparación de esta versión del pan de leche.
 - ☐ Día 1: Preparación del prefermento Pié Francés
 - ☐ Día 2: Preparación de la masa del pan

Prefermento Pié Francés

Ingrediente	Fórmula (%)	Peso
Harina panadera	100	70g
Agua	78.5	55g
Sal	2.85	2g
Levadura Instantanea	4.28	3g
Total	185.63%	130g

Masa

Harina panadera	100	274.1g
Agua	35	95.90g
Levadura instantánea	1	2,74g
Sal	1	2,74g
Huevos ligeramente batidos	20	54.8g
Mantequilla sin sal	15	41.1g
Azúcar	20	54.8g
Leche en polvo	5	13.7g
Masa madre (Prefermento Pié)	47.44	130g

(1) Soy Panadero, un homenaje a los artesanos del pan en Venezuela

Total	244.44	670g
-------	--------	------

Paso a paso panadero

Preparación de del prefermento Pie (Día 1)

- ☐ En un envase redondo de boca grande, agregue el agua de acuerdo a la fórmula.
- ☐ Incorpore ahora la levadura y mezcle hasta prácticamente disolver los granos de levadura instantánea en el agua.
- ☐ Agregue poco a poco la harina y ve disolviendo en la mezcla del paso anterior hasta formar una bolita de masa.
- ☐ Deje reposar la masa 3 minutos.
- ☐ Incorporar la sal hasta que se mezcle totalmente con su bolita de masa.
- ☐ Coloque su bolita de masa en un envase transparente y haga una marca en el envase, indicando la altura inicial de tu bolita de masa.
- ☐ Cubra el envase y deje 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 18 horas.

Preparación de la masa (Día 2)

- ☐ Pese todos los ingredientes y colócalos en envases separados.
- ☐ Asegúrese que cada ingrediente está bien pesado de acuerdo a la fórmula. Una falla en las medidas afecta significativamente el resultado.
- ☐ Coloque los utensilios que va a utilizar durante el proceso al alcance de la mano.

Mezcla y amasado

- ☐ Para la mezcla inicial reserve la el prefermento Pie, la mantequilla y la sal a parte.
- ☐ En un envase mezcle la harina y la levadura instantánea.
- ☐ En otro envase mezcle el agua con la leche en polvo, el huevo y el azúcar hasta disolver.

(1) Soy Panadero, un homenaje a los artesanos del pan en Venezuela

- ☐ Cree un volcán con la mezcla de harina y levadura y coloque los líquidos en el centro del volcán.
- ☐ Integre los ingredientes hasta tener un amasijo. Amase dos minutos hasta formar una bola. Deje reposar por diez (10) minutos.
- ☐ Amase la mezcla durante un (1) minuto y agregue la sal. Amasar hasta que no sienta granos de sal en la masa, no más de dos (2) minutos. Formar una bola y depositarla dentro de un envase cubierto durante diez (10) minutos.
- ☐ Amase la mezcla durante un (1) minuto y agregue el prefermento Pie hasta integrar completamente en la masa. Amasar no más de dos (2) minutos. Formar una bola y depositarla dentro de un envase cubierto durante diez (10) minutos.
- ☐ Extienda la masa y coloque la mantequilla picada en cuadritos sobre la masa. Envolver la mantequilla en la masa y comenzar a amasar hasta incorporar. La masa se va a separar durante el amasado, es normal que esto suceda. Siga amasando hasta que se incorpore el nuevo ingrediente dentro de la masa, se alcance una masa tersa y lisa. La mesa debe quedar limpia luego del amasado.
- ☐ Forme una bola y déjala reposar tapada con un envase durante diez (10) minutos.
- ☐ Realice 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.
- ☐ Realice un preformado redondo, la masa queda lisa en la superficie.

Fermentación en bloque

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.

- ☐ Coloque la masa en un recipiente con una película de aceite vegetal y coloque un poquito de aceite sobre la masa y extiéndelo para mantenerla hidratada y no se pegue. Tápela con una bolsa plástica y déjala reposar por una (1) hora.
- ☐ Después de la primera hora se realiza la manipulación.

(1) Soy Panadero, un homenaje a los artesanos del pan en Venezuela

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.
- ☐ Saque 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.
- ☐ Realice pliegues desde los extremos de la masa al centro y forme un moño en el centro.
- ☐ Voltee la masa y dale forma de 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.
- ☐ Tápela con una bolsa plástica y déjala reposar por una (1) hora en un lugar fresco a una temperatura entre 24°C y 27°C.

División y pesado

- ☐ Saque la masa del recipiente tapado.
- ☐ Proceda a pesar la masa total.
- ☐ Divida la masa en seis (6) o doce (12) porciones de igual peso, según su preferencia.

Preformado

- ☐ A cada porción aplique un preformado redondo. Extienda la porción con el lado liso por debajo y desgasifica con la palma de la mano, realiza 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 cubrírlas con una bolsa plástica.

Reposo en mesa (relajación de la masa)

- ☐ Deje reposar la masa sobre la mesa de trabajo, tapada por diez (10) minutos.

(1) Soy Panadero, un homenaje a los artesanos del pan en Venezuela

Formado

- ☐ **Bolear** 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.

Barnices, coberturas y cortes

- ☐ Con un envase lleno de agua un (1) centímetro, moje la superficie de cada pastón y en otro recipiente lleno de azúcar dos (2) centímetros colocando el pastón lleno de agua para crear la corteza de azúcar.
- ☐ Coloque 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 y retardo en nevera)

- ☐ 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 o hasta que **supere la prueba de maduración con el dedo**.

Horneado

- ☐ Encienda 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.
- ☐ Coloque la bandeja en el medio del horno durante aproximadamente 15 a 25 minutos.
- ☐ Verifique el horno asegurándose que los panes se hornean de manera uniforme. Mueva la bandeja o dé vueltas si hace falta para lograr que se horneen uniformemente.
- ☐ Saque los panes del horno cuando tengan un color dorado a tu gusto.

(1) Soy Panadero, un homenaje a los artesanos del pan en Venezuela

Enfriamiento

- ☐ Al sacar los panes del horno, pasar a una rejilla o tabla de madera, en un lugar cálido, queremos que se enfríen y evitar que se condense el aire. Esto genera una miga húmeda y definitivamente daña el resultado.
- ☐ Deje reposar, por lo menos, veinte (20) minutos. ¡Mucha paciencia! Ya están casi listas. Disfrute su pan de leche!!!!

Referencias y enlaces

- Para la concepción de este pan, hemos utilizado como fuente de inspiración, las fórmulas del [Instituto Europeo del PAN](#), el [Grupo Academico Panadero y Pastelero de Venezuela](#), [@panadero artesanal](#), [@taosbaker](#), [Chef Laszlo Gyomrey](#), Plaza's, [@elgatogolosoblog](#), [@consentidoenboca](#), [@steconstance](#)
- Este procedimiento ha sido escrito, validado y ajustado a 4 manos por :
 - Jesus Mendez([@lpainalafois](#)) y Alexander Ramírez ([@hazpanencasa](#))

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.

(1) Soy Panadero, un homenaje a los artesanos del pan en venezuela