

## RECETA, FÓRMULA y TÉCNICAS

# Pan de Jojoto

### Masa mejorada con Prefermento Poolish

- ☐ Una Hogaza de pan de 1.110kg
- ☐ Temperatura ambiente 21.5°C - 25°C
- ☐ 75% de hidratación (Alta hidratación)

## Resultado esperado

Este es un pan de miga esponjosa, suave, bastante similar a la textura de un ponqué, debido a la combinación de leche, huevo, mantequilla y harina de cachapa que combinados con la azúcar blanca, producen un pan salado y dulce en boca, perfumado a maíz. La corteza de esta versión es un poquito crocante, y como diría el profesor Carlos Arias (1) "Es como comer cachapas en pan". ***Es perfecto para compartir en familia. Para Jesús (@lpainalafois) este pan se ha convertido en un clásico de las reuniones familiares y Alexander (@hazpanencasa) lo está descubriendo apenas.***



## Origen

"Original del estado Táchira, el pan de maíz, mezcla de harinas del trigo y el maíz, pareciera tener por patria chica a la bella Pamplona, desde donde salió en un sueño por primera vez nuestra ciudad, y que según cuenta la crónica, en la palabra del cabildante Fran cisco Sánchez, fue propuesta como Villa para poblar en nombre de España, el "Valle de las Auyamas", mediante la fundación de nuestra hoy ciudad de San Cristóbal." (2)

## Tips

- ☐ Planifica tres días para la preparación de esta versión del Pan.

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

(2) La Cocina Tachirenses 2da edición, Leonor Peña

- Día 1: Preparación del prefermento Poolish
- Día 2: Preparación de la masa del pan y fermentación en nevera
- Día 3: Decoración, horneado y enfriado

De acuerdo al aroma y sabor que desees obtener, te sugerimos:

- ☐ Aroma y sabor fuerte a cachapa:
  - 100% de harina de cachapas, preferiblemente marca P.A.N.
- ☐ Aroma y sabor moderado a cachapa:
  - Combina 50% de harina de cachapas, con 50% de harina de maíz. Nosotros utilizamos la marca P.A.N.
- ☐ Aroma y sabor ligero a cachapa:
  - Combina 30% de harina de cachapas, con 70% de harina de maíz

## Prefermento Poolish

Ingrediente	Fórmula (%)	Peso
Harina panadera	100	54g
Agua	100	54g
Levadura instantánea	0.1	1g
Total	200.1%	109g

## Masa

Harina panadera	68	338g
Harina de maíz/mezcla cachapa	32	159g
Agua tibia para remojar harina de maíz/mezcla cachapa	27	134g
Agua tibia para hidratar la masa	48	239g
Levadura instantánea	1.1	5.5g
Sal	1.5	7.5g
Mantequilla sin sal	4.5	22g

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

(2) La Cocina Tachirense 2da edición, Leonor Peña

Azúcar	15	75g
Leche en polvo	4	20g
Prefermento Poolish	22	109g
Total	223.1%	1110g

## Paso a paso del panadero

### Preparación del prefermento Poolish (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.
- ☐ Deja reposar la masa 3 minutos.
- ☐ Incorpora la sal hasta que se mezcle totalmente con el resto de la 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.

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

(2) La Cocina Tachirense 2da edición, Leonor Peña

## Mezcla y amasado

### Primer ciclo de amasado

- ☐ En un envase mezcla la harina de maíz/mezcla de cachapas con la proporción de agua tibia indicada en la receta para remojar este ingrediente. Deja reposar en la mesa, cubriendo el envase con un paño o bolsa plástica.
- ☐ Reserva el prefermento poolish y la sal a parte.
- ☐ En un segundo envase, mezcla los ingredientes sólidos de la masa: harina panadera, la leche en polvo, y el azúcar hasta formar una bolita.
- ☐ En un tercer envase, mezcla el agua con la levadura instantánea hasta disolver.
- ☐ Integra el contenido del segundo y tercer 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.
- ☐ 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.
- ☐ Derrite la mantequilla sin sal en el microondas durante 20 segundos.
- ☐ Extiende la masa y coloca la mantequilla derretida 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.

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

(2) La Cocina Tachirense 2da edición, Leonor Peña

## 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

- ☐ Verifica que la masa está esponjada y llena de aire. Elimina las burbujas grandes de aire, esto contribuye a una miga más uniforme.
- ☐ 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 (maduración y retardo en nevera)

- ☐ Coloca el recipiente tapado en la nevera entre 8h y 12h.
- ☐ Una hora antes de sacar la pieza de la nevera, enciende el horno a 500°F con la olla holandesa tapada dentro del horno a media altura.

## Barnices, coberturas y cortes (Día 3)

- ☐ Saca el recipiente de la nevera y 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 30 minutos a 500°F.
- ☐ Disminuye la temperatura del horno a 400°F dejando la olla tapada. Continúe horneando el pan durante 30 minutos más.
- ☐ Apaga el horno y saca la olla .

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

(2) La Cocina Tachirenses 2da edición, Leonor Peña

## 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.

## 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 producido y dirigido por:
  - Jesus Mendez([@lpainalafois](#)) Alexander Ramírez ([@hazpanencasa](#))
- Pruebas de aseguramiento de calidad han sido realizadas en conjunto con:
  - Dunia Morales, Alba Cennerazzo y Claudia Taga

***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

(2) La Cocina Tachirense 2da edición, Leonor Peña