



Taller amateur de panadería

Una masa para (casi) todo



Contenidos



- Receta en gramos y otras medidas
 - Amasado
 - Sobre los ingredientes
 - Sobre los implementos
 - Usos de la masa
 - Rendimiento de la masa
 - Cocción
 - Formas de la masa
 - Consejos básicos
 - Comentarios y preguntas
- 

Receta en gramos

- 485 gramos de harina.
- 318 gramos de agua.
- 14 gramos de sal.
- 7 gramos de levadura seca o 21 gramos de levadura fresca.
- Aceite en cantidad necesaria.

Receta en tazas y cucharadas

- 3 tazas y 3 cucharadas colmadas de harina o 27 cucharadas colmadas.
- 1¼ tazas de agua.
- Cucharada rasa de sal.
- ¾ de cucharada de levadura seca o ½ pan de levadura fresca.
- Aceite en cantidad necesaria.



Amasado



Sobre los ingredientes

- Harinas:
 - Sin polvos de hornear (etiqueta verde).
 - Harina de fuerza (000).
 - Harina integral.
 - La harina de fuerza es la ideal para hacer masas de pizza o de pan, pero no es fácil de conseguir ahora.
 - Puedes reemplazar un poco de la harina blanca por harina integral para dar un sabor más profundo.

Sobre los ingredientes

- Levaduras:
 - Seca.
 - Fresca.
 - La levadura seca se puede echar directo a la masa.
 - La levadura fresca es conveniente disolverla antes en el agua.
 - 1 gramo de levadura seca equivale a 3 gramos de levadura fresca.

Sobre los ingredientes

- Sal:
 - Sal fina.
 - Sal gruesa molida.
 - Sal de mar molida.
 - Lo ideal es usar sal gruesa o sal de mar molidas, pero la sal fina funciona sin problemas.
 - Si tienes pesa, el porcentaje de sal debe ser de 2% a 2,7% de la cantidad de harina.
 - Puedes añadir azúcar aparte. La cantidad sería la mitad de la cantidad de sal. El azúcar ayuda a potenciar el sabor.

Sobre los ingredientes

- Agua:
 - A temperatura ambiente o tibia.
 - El agua tibia activará más rápido la levadura, pero desarrollará un poco menos de sabor.

Implementos

- Bol
- Cuchara de sopa
- Taza de té
- Cuchara de palo / Mezquino / Algo para revolver
- Harina extra / Sémola
- Plástico o una bolsa
- Uslero
- Tabla de picar
- Palo
- Horno y sartén

Usos de la masa

- Pizza
- Pan pita
- Marraqueta
- Pan amasado (parte de agua y parte de grasa)*
- Tortilla (parte de agua y parte de grasa)*
- Y lo que se les ocurra probar

*Recomendaríamos máximo 50% de agua y 50% de grasa

Rendimiento de la masa

- Pizza = 2 pizzas medianas
- Pan pita = 10 panes de 80 gramos
- Marraqueta = 8 panes de 100 gramos
- Pan amasado = 8 panes de 100 gramos
- Tortilla = 1 molde de tarta o de queque común

Cocción

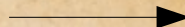
- Tiempo:
 - Los tiempos varían según cada horno. Un aproximado sería entre 15 y 20 minutos.
 - La pizza demora unos diez minutos.
 - El pan pita demora unos tres minutos por lado.
 - Un buen indicador es el color dorado.
- Temperatura
 - En general, se usa el horno a 180° (medio-alto).
 - Para la pizza, se puede usar la máxima temperatura del horno.
 - El pan pita se hace en un sartén, a fuego medio-bajo.
 - Siempre hay que precalentar ya sea el horno o el sartén.

*Para evitar que la masa se pegue, se puede usar harina o sémola. Otra opción es el papel mantequilla.

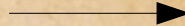


Formas de la masa

Levado



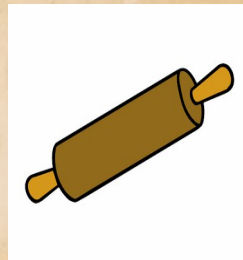
Pizza



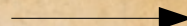
Pizza



Pan pita



Marraqueta



Marraqueta



Marraqueta



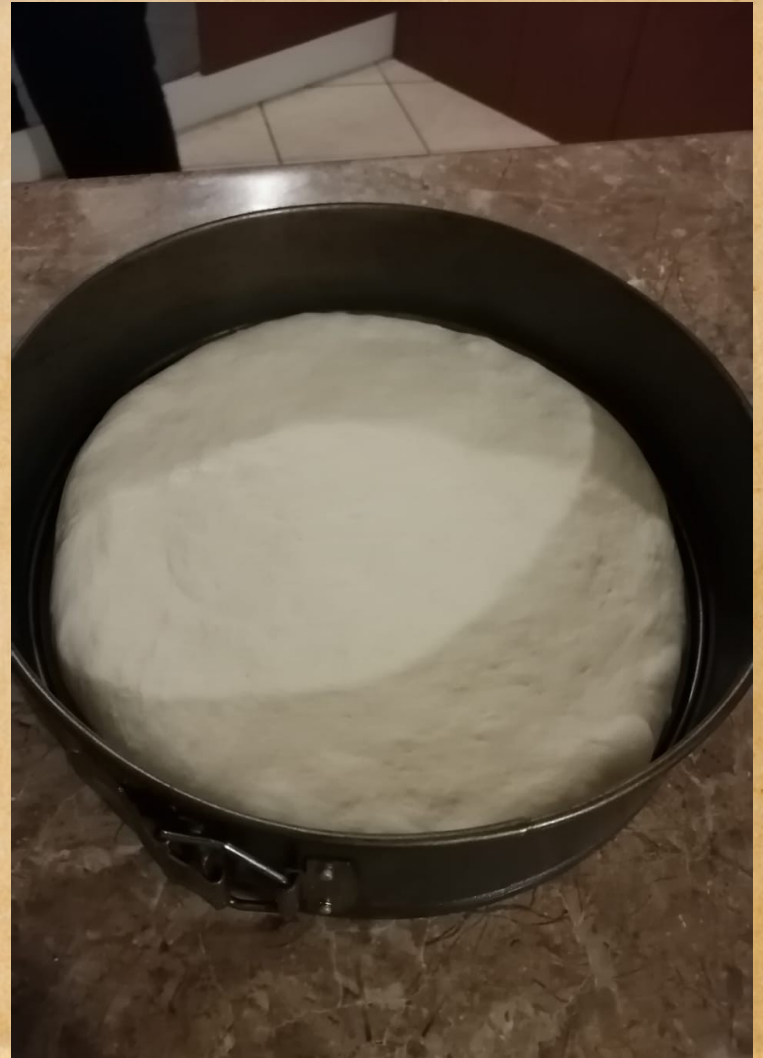
Pan amasado



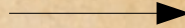
Pan amasado



Tortilla



Tortilla



Consejos básicos

- Si la masa se siente muy húmeda, lo recomendable es seguir amasando.
- Si no te resulta, agrega harina de a poco.
- Este tipo de masas es bueno amasarlo por unos cinco a diez minutos.
- Evita cubrir la masa con un paño. Usa plástico o una bolsa.
- Si usas la masa para hacer pizza, dejarla en el refrigerador por una noche va a mejorar su sabor.
- La mejor forma de conservar el pan es congelarlo una vez frío. Para comerlo, puedes descongelarlo a temperatura ambiente o en el microondas, y luego tostarlo.
- Cuando puedas, intenta conseguir una pesa de cocina. No es esencial, pero facilita las cosas.

Comentarios y preguntas



This work is licensed under
a Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported License.
It makes use of the works of
Kelly Loves Whales and Nick Merritt.