



Pan casero (Pan casero, criollitos, figacitas de manteca, pan árabe)

Chef: -

Programa: ABC Gourmet. Panadería

Ingredientes:

Brusquetas
Pimienta negra A gusto
Jamón crudo en fetas 200 g
Boconccinos de mozzarella 150 g
Rúcula 50 g
Aceite de oliva Cantidad necesaria
Aceitunas negras 50 g
Masa
Harina 000 1 k
Grasa vacuna 50 g
Sal fina 20 grs.
Agua 550 cc
Levadura fresca 30 grs.
Extracto de malta 10 g
Manteca derretida Cantidad necesaria

Procedimiento:

Masa

- En un bowl coloque la harina junto con la sal, forme una corona, incorpore agua a temperatura ambiente, extracto de malta y la levadura fresca, comience a mezclar con una espátula hasta unir los ingredientes, luego baje la masa sobre la mesada y amase, añada la grasa y siga trabajando hasta lograr una masa lisa y homogénea.
- Espolvoree la masa con harina y de forma cilíndrica, tape con plástico cristal y deje reposar durante 20 minutos.

Armado

- Pasado el tiempo de reposo, separe dos porciones de masa de 200 gramos cada una, luego bolle cada porción, cubra con plástico cristal y deje reposar durante 20 minutos.
- Para el armado del zeppelin, tome un bollo, aplástelo con la palma de la mano hasta obtener un círculo, dóblelo un tercio sobre si misma y aplaste con la palma de la mano, luego doble el tercio restante y proceda del mismo modo, cierre la unión presionando con los dedos, ruede el zeppelin suavemente sobre la mesada haciendo presión en los extremos para formar las puntas.
- Para el pan de campo, tome una porción de masa restante de 200 gramos, bolle nuevamente y estíbe ambos panes sobre una placa para horno, cubra con plástico cristal y deje levar hasta que dupliquen su volumen. Con la ayuda de un colador espolvoree el pan de campo y el zeppelin con harina y realice cortes sobre estos.
- Cocine en horno precalentado a 200°C durante 30 minutos.
- Para el armado de las figacitas de manteca, tome una parte de masa y estírela sobre la mesada con las manos, córtela en tiras iguales. Tome una tira y ovíllela, luego amásela sobre la mesada dando forma de cordón, proceda del mismo modo con el resto. Corte los cordones de masa en porciones de 40 gramos cada una, tape con plástico cristal y deje descansar durante 10 minutos, luego bolle cada pieza.
- Enmantecue una placa para horno, disponga los bollos dejando una distancia de 1cm entre cada uno, cubra con plástico cristal y deje levar durante 20 minutos, luego aplaste los bollitos con la punta de los dedos dándoles una forma levemente cuadrada logrando que las piezas se toquen entre si, cubra nuevamente con papel cristal y deje descansar 10 minutos mas, estire nuevamente con la punta de los dedos.
- Pincele con manteca derretida, cubra la placa con papel film y deje fermentar hasta que dupliquen su volumen. Cocine en horno precalentado a 200°C durante 25 minutos. Terminada la cocción retírelas del horno y pincéelas nuevamente con manteca.
- Para el armado de los criollitos, con un palo de amasar estíre la masa dando forma de rectángulo y hasta lograr un espesor de 1cm, pincele la mitad con manteca derretida y espolvoree con harina, luego doble por la mitad uniendo solo los extremos. Con un cortante circular de 8cm de diámetro corte la masa, acomode el cortante sobre el borde cerrado de la masa para que quede unida, retire el excedente y abra las porciones, estírelas suavemente dándole una forma medio oval, colóquelas sobre una placa enmantecada uniendo nuevamente los lados y presionando solo una punta de las piezas para evitar que se despeguen, cubra con papel cristal y deje fermentar durante 10 minutos. Cocine en horno precalentado a 200°C durante 30 minutos.
- Para el armado del pan árabe, tome una porción de masa, estírela con las manos y luego córtela en tiras, forme cilindros con cada tira y luego córtelas en porciones de 40 gramos cada una, cúbralas con papel cristal y deje reposar durante 10 minutos. Bolle las piezas y deje descansar por 10 minutos más. Espolvoree la mesada y cada bollo con harina y estírelos con un palo de amasar hasta obtener un círculo de 15cm de diámetro.
- Acomode los círculos en una placa enharinada y cúbralos con papel cristal, deje descansar durante 10 minutos, luego cocine en horno precalentado a 240°C durante aproximadamente 5 a 8 minutos.
- Para el armado de las brusquetas, corte el zeppelin en rodajas al bies de tamaño similar, acomódelas sobre una plancha de hierro caliente y previamente rociada con aceite de oliva, tuéstelas de ambos lados.

Presentación

- Coloque sobre una tabla las tostadas, agregue las fetas de jamón crudo, hojas de rúcula, boconccinos y aceitunas negras cortadas en finas rodajas, rocíe con aceite de oliva y condimente con pimienta.