

Pan de molde o pan inglés

El tradicional pan inglés o pan de molde es uno de los panes más universales y se toma en los populares sándwiches o en deliciosas tostadas. En esta lección te vamos a descubrir los secretos de la técnica para que lo puedas hacer en casa: cómo es su amasado, su fermentación y el molde adecuado para que coja esa forma tan característica.

Preparación

En la amasadora eléctrica o robot de cocina amasamos todos los ingredientes menos la levadura (nunca se deben mezclar directamente sal y levadura), poniendo primero las harinas, la sal, el azúcar y la mantequillas; y dejando para el final la leche y el agua (lo ideal es que tengan una temperatura de unos 20-24°). Cuando estos ingredientes estén integrados, añadimos la levadura y amasamos hasta que se forme una masa homogénea. La temperatura perfecta para esta masa es de 24 °, y nunca debe superar los 40°. Sacamos la masa y la trabajamos sobre una tabla, boleando hasta formar una bola perfecta que colocamos en una placa de horno. Cortamos su superficie haciendo una forma de cruz y tapamos con un trapo limpio dejando que repose unos 15-20 minutos en una zona templada de la cocina, entre 35°-40° grados, a ser posible con algo de humedad cerca. Tras el reposo engrasamos el molde de cofre, y antes de introducirla en el molde, la trabajamos golpeándola ligeramente para que pierda el aire que ha ganado durante su reposo. Cuando la masa esté en el molde, fermentamos en el horno (sin que llegue a 40°) o en una zona templada de la casa (siempre entre 35°-40°) con algo de humedad cerca, hasta que doble su volumen y vigilando que no sobresalga del borde del molde. Cuando haya subido, colocamos la tapa del molde y horneamos a 180°-200° durante unos 40 o 45 minutos.

Ingredientes

Para 4 personas:

350 gr. de harina fuerte

150 gr. de harina floja

100 ml. de agua

150 ml. de leche

25 gr. de levadura de panadero

10 gr. de sal

5 gr. de azúcar

50 gr. de mantequilla

Utensilios

Tabla para amasar

Amasadora eléctrica o robot de cocina

Boles

Jarras

Molde de cofre para pan

Pincel

Trapo limpio

Cuchillo

Instructor destacado



Alberto Taberero

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD