SWIPE >>

Paso a Paso Panadero



@hazpanencasa

Como Panaderos artesanales, queremos resultados predecibles y repetibles.

La preparación de un buen Pan pasa por una serie de pasos, que aunque pueden variar, siguen una secuencia que consiste en el desarrollo de la masa y transformarla hasta convertirla en un Pan con las características que deseamos.

El Paso a Paso Panadero describe el proceso de elaboración del Pan, en 12 etapas o pasos.

@hazpanencasa

Paso a Paso Panadero



Preparación



Mezcla y Amasado



Fermentación en Bloque



Manipulación



División



Preformado



Descanso en Mesa



Formado



Maduración



Barnices, coberturas y greñado



Horneado



Enfriamiento

@hazpanencasa

La preparación del Pan está influenciada por la temperatura y la humedad del ambiente, entre otros factores. De hecho los pasos pueden variar de acuerdo a estos factores, por lo cual una preparación puede variar en relación a otra y el Panadero artesanal se adapta para lograr el mejor Pan posible considerando las condiciones del momento.

@hazpanencasa

SWIPE >>

PASO 1

Preparación







@hazpanencasa

Planifiquemos...

- [ ] ¿Qué vas a preparar?
- [ ] ¿Qué ingredientes necesitas y en qué proporciones?
- [ ] ¿Qué utensilios necesitas?
- [ ] ¿Necesitas una preparación previa de un relleno, cobertura, prefermento, o una masa madre?
- [ ] ¿Cuándo necesitas empezar la receta para que el pan este listo a X tiempo?

@hazpanencasa

Manos a la obra...

Ahora qué ya sabes que es lo que tienes que hacer...

- [ ] **Empieza a pesar los ingredientes.**

  Se cuidadoso en este paso, porque fácilmente puede alterar el resultado del Pan.

- [ ] **Coloca los utensilios que necesitas cerca de tu zona de trabajo.**

  Así no perderás tiempo buscandolos mientras trabajas.

@hazpanencasa

En el caso del Pan artesanal podemos utilizar los ingredientes de la mayor calidad posible para darnos el gusto y disfrutar de un Pan único y al mismo tiempo saludable.

El mejor Pan se puede preparar en nuestras propias casas si seguimos el método panadero y entendemos lo que deseamos lograr con la preparación.

@hazpanencasa

SWIPE >>

PASO 2

Mezcla y Amasado

PARTE 1/2







@hazpanencasa

OBJETIVO

Hidratar el trigo para desarrollar el gluten.

Así se inician los procesos químicos y enzimáticos que facilitan el desarrollo de la red de gluten, además de iniciar la fermentación.

@hazpanencasa

Importante...

- Primero mezclamos el trigo con los ingredientes que aportan hidratación lo más pronto posible.
- Luego se incorporan los ingredientes que puedan afectar el desarrollo del gluten. Sugerimos que sea en este orden:

1. Ingredientes que aportan hidratación.
2. Sal.
3. Grasas.
4. Aromatizantes/Saborizantes.
5. Ingredientes que pueden romper el gluten.

@hazpanencasa

¿Prefermento?

Podemos clasificar los panes dependiendo de si usan o no ingredientes fermentados.

- **Método Directo**

  Panes que no utilizan ingredientes mezclados o fermentados previamente.

- **Método Indirecto**

  Panes que utilizan ingredientes fermentados previamente.

@hazpanencasa

Cada Pan puede tener formas distintas de realizar la mezcla para lograr el resultado deseado y hay formas distintas de mezclar los ingredientes como hay panaderos, así que lo importante es entender lo que se desea lograr con la secuencia de la mezcla.

@hazpanencasa

SWIPE >>

PASO 2

Mezcla y Amasado

PARTE 2/2







@hazpanencasa

OBJETIVO

Desarrollar el gluten con el Amasado.

El amasado consiste en manipular la masa mediante el estiramiento, pliegue sobre sí misma y aplicación de presión continua hasta lograr la textura deseada.

@hazpanencasa

Dependiendo del Pan a elaborar conviene una técnica u otra para desarrollar el gluten.

El amasado culmina usualmente cuando se logra el desarrollo del gluten y para comprobarlo se realiza la prueba de la membrana.



@hazpanencasa

Técnicas

Hay distintas técnicas de amasado para lograr masas más aireadas o masas más compactas, con estructura alveolar irregular o homogénea de tamaño grandes, medianos o pequeños, cada Pan puede requerir una manipulación distinta para lograr el resultado



Manual



Instrumento



Máquina

@hazpanencasa

TIP

El amasado manual es de gran ayuda para conocer las texturas y características de la masa

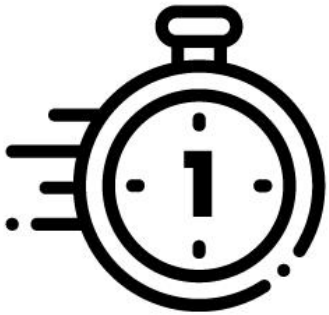
Lo recomendamos como entrenamiento previo al uso de amasadoras, para desarrollar la intuición y conocer el punto en el cual culmina el amasado.

@hazpanencasa

SWIPE >>

PASO 3

Fermentación en Bloque







@hazpanencasa

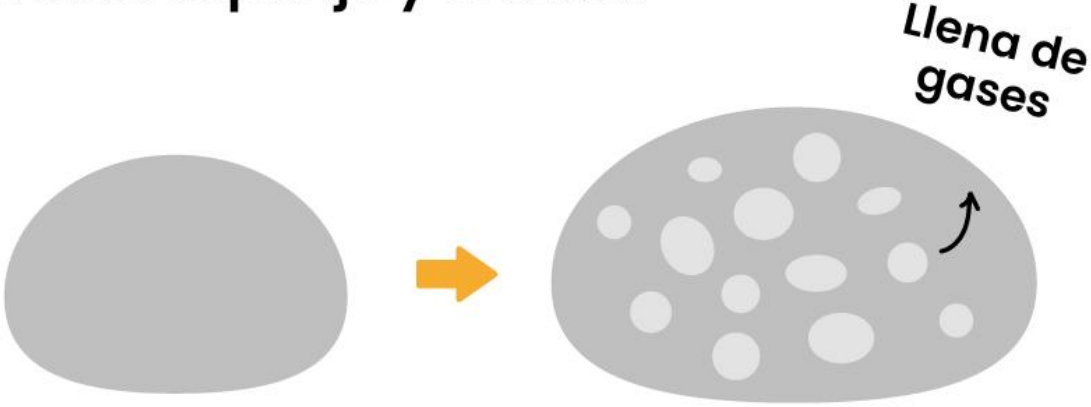
OBJETIVO

Desarrollar algunas características organolépticas del Pan.

Al dejar reposando y fermentando la masa, se desarrolla el gluten y al mismo tiempo los sabores y olores del Pan.

¿Fermentación?

La Fermentación es el proceso donde las levaduras consumen los azúcares y se generan gases que son retenidos por la red de gluten y hacen que la masa esponje y crezca.

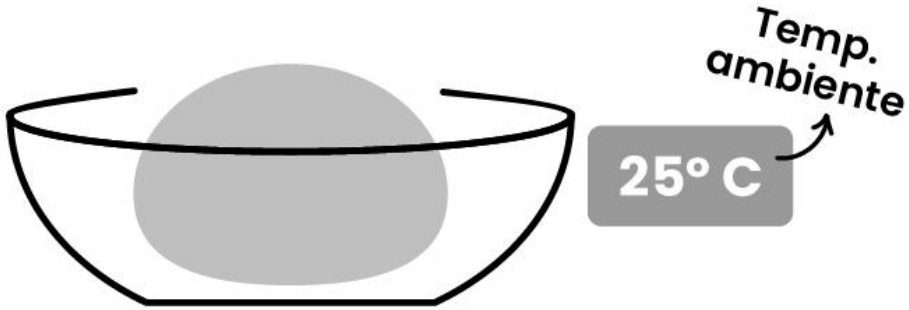


Masa sin fermentar

Masa fermentada por X tiempo

@hazpanencasa

En esta fase se deja la masa reposar en un recipiente tapado, cuidando que no se pegue y para ello se suele utilizar harina o aceite neutro.



La velocidad del proceso depende de la cantidad de levadura, del efecto de los otros ingredientes en el trabajo de la levadura y de la temperatura.

@hazpanencasa



↑ Fermentación = ↓ Azúcares

Como lineamiento general mientras más larga es la fermentación y se consuman los azúcares del trigo, más ligero es el Pan y al mismo tiempo más digerible.

En nuestras casas podemos controlar el proceso y preparar el Pan más saludable posible.

@hazpanencasa

Cada Pan puede tener objetivos distintos y por ello una proporción de levadura u otros ingredientes distinta, además de realizar la fermentación a temperatura ambiente o en la nevera, acelerando o retardando el proceso.

@hazpanencasa

SWIPE >>

PASO 4

Manipulación







@hazpanencasa



OBJETIVO

Refrescar el proceso de la fermentación.

Evitando que se acidifique la masa y la levadura consiga más alimento.

*Hay elaboraciones que desgasifican la masa y otras evitan desgasificar, así que cada preparación puede variar en este paso.

@hazpanencasa

¿Cómo desgasificar?

Para desgasificar, la masa se coloca sobre la mesa, se extiende ligeramente y se presiona con los dedos para sacar los gases y se vuelve a realizar un preformado redondo, que se deja reposando de nuevo en un envase tapado.



Se puede realizar varias veces, en períodos treinta (30) minutos o una (1) hora hasta que culmina la fermentación inicial.

@hazpanencasa



Si se quiere un Pan con mayor desarrollo de sabores usualmente se alarga la fermentación.

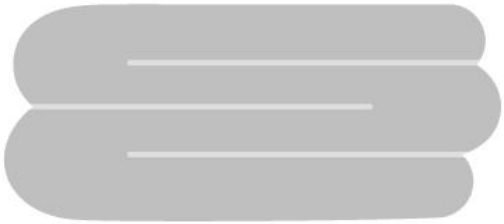
Para que esto sea posible sin acidificar la masa entonces se manipula la masa para...

- Desgasificarla.
- Homogeneizar su temperatura.
- Darle fuerza a la red de gluten
- Darle acceso a más alimento a la levadura.

@hazpanencasa

También...

Durante la Fermentación inicial en los panes con mayor hidratación también se realizan pliegues para fortalecer la red de gluten o laminación para dar estructura a la masa.



@hazpanencasa

SWIPE >>

PASO 6

Preformado







@hazpanencasa

OBJETIVO

Darle una forma a cada porción previa al formado final.



Normalmente se realiza un preformado redondo que consiste en hacer una bola con cada porción sin generar mucha tensión en la masa.

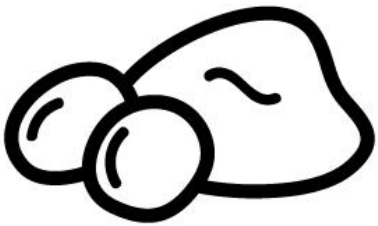
@hazpanencasa

SWIPE >>

PASO 5

División







@hazpanencasa

OBJETIVO

Dividir la masa en las porciones deseadas.

Sencillamente se pesa la masa y se divide en las partes deseadas para realizar el preformado.



@hazpanencasa

Ejemplo

Masa Total
2000 gr

÷

Porciones
25

$$\frac{2000\ gr}{25\ porciones} = 80gr/porción$$

TIP

Realiza la menor cantidad posible de divisiones para lograr las porciones deseadas.

SWIPE >>

PASO 7

Descanso en Mesa







@hazpanencasa

OBJETIVO

Relajar la masa para el Formado final.

Consiste en dejar la masa tapada en reposo sobre la mesa para dejar que se relaje el gluten y sea posible darle la forma final deseada.



@hazpanencasa



Nota

Usualmente son períodos de tiempo cortos de entre diez (10) a treinta (30) minutos.

La idea es relajar la masa, mientras continúa la fermentación.

SWIPE >>

PASO 8

Formado







@hazpanencasa

OBJETIVO

Darle la forma final al pastón.

Para lograr la presentación estética deseada, la creatividad y la variedad aumenta el atractivo del Pan y al mismo tiempo mejora la experiencia.

@hazpanencasa

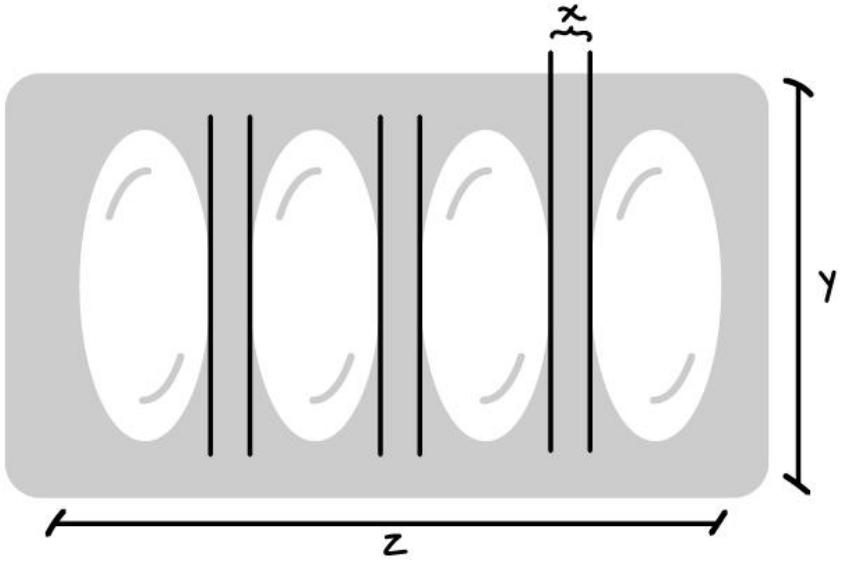
Se pueden realizar formados de hogaza o redondo, barras así como trenzas, nudos, rollos, roscas, Pan de molde, panes rellenos o en forma de torpedo.



La forma puede ser de panes pequeños de 40g a panes más grandes de 1kg o más.

@hazpanencasa

Se debe considerar el tamaño de las bandejas y el tamaño del horno antes de realizar el formado.



Los pastones se separan en la bandeja considerando que van a crecer en volumen y se pueden pegar entre ellos.

@hazpanencasa

SWIPE >>

PASO 9

Maduración







@hazpanencasa

OBJETIVO

Obtener la estructura final del Pan y desarrollar las características físicas definitivas.

Luego de formar el pastón inicia un período de fermentación para que alcance una forma y tamaño cercano al resultado final deseado.

@hazpanencasa



Importante...

Es importante supervisar la maduración para evitar que el pastón fermente insuficientemente, lo cual va a generar un Pan poco desarrollado o se sobre fermente, produciendo un Pan ácido y no esponjado.

¡Prueba del Dedo!

Consiste en presionar
la masa con un dedo...

- Si la masa se duelve
  ↳ Todavía le falta :(
- Si queda la marca
  ↳ Está listo para el
  siguiente paso :)

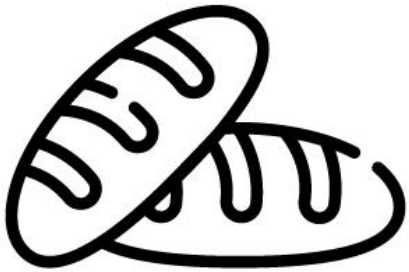


@hazpanencasa

SWIPE >>

PASO 10

Barnices, coberturas y greñado







@hazpanencasa

OBJETIVO

Realizar adornos al pastón.

Coberturas

Barnices

Greñado

Con el objetivo de darle sabor, crocancia o inclusive color o suavidad al Pan y lograr un acabado estético y atractivo.

@hazpanencasa

¿Para qué?

- **Barnices**
  - Coloración o inclusive darle sabor a la corteza.
- **Coberturas**
  - Sabor o para hacer crocante o suave la corteza.
- **Greñado**
  - Permitir que los gases tengan un lugar por donde salir sin colapsar otras partes del Pan.

BARNICES

huevo



GREÑADO



COBERTURAS



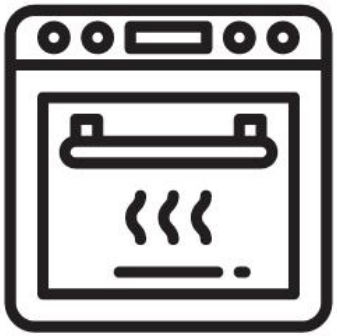
azúcar

@hazpanencasa

SWIPE >>

PASO 11

Horneado







@hazpanencasa



OBJETIVO

Obtener el Pan a través de la cocción de la masa.

En el horno se expande la pieza, se liberan los gases, se evapora el alcohol y parte del agua y la corteza toma su color y textura.

@hazpanencasa

El Horno

Conocer el horno es de suma importancia para que la aplicación de calor genere el resultado deseado.

- Utilizar doble bandeja.
- Colocar una bandeja en la parte superior del horno.
- Utilizar calor por debajo, por arriba o ambos.
- Uso de planchas, ollas holandesas, etc.

Pueden ser recursos útiles para lograr el resultado deseado.

@hazpanencasa



La Temperatura

Dependiendo del tipo de Pan se utilizan temperaturas que van de los **180°C-355°F** a **232°C** o **450°F**.

También en algunos panes es necesario **inyectar vapor** para lograr la mayor expansión posible del Pan.

@hazpanencasa



¿Está listo?

Una forma más certera de saber cuándo está listo por dentro y no hay masa cruda en algún lugar de la pieza es midiendo la temperatura interna.

- Un **Pan rústico** usualmente al alcanzar los **95°C** está listo.
- Un **Pan enriquecido** podría requerir **85°C** de temperatura interna para considerarse listo.

@hazpanencasa

SWIPE >>

PASO 12

Enfriamiento







@hazpanencasa

OBJETIVO

Bajar la temperatura del Pan para degustarlo.

Aunque es realmente tentador cortarlo y consumirlo caliente, en general no se recomienda consumir el Pan recién salido del horno,



¿Por qué hay que esperar?

Cuando el Pan sale del horno todavía está muy caliente y mantiene **mucha humedad interna**.

La idea es que durante el enfriamiento esa humedad disminuya y la temperatura sea similar a la temperatura del ambiente.

@hazpanencasa



¿Cuánto tiempo mínimo hay que esperar?

- **Pan Enriquecido** ≈ 15-20 min
- **Pan Rústico** ≈ 30-60 min

Hay panes que desarrollan un **mejor sabor** si pasan la noche en reposo antes de ser consumidos.

El tiempo dependerá del nivel de hidratación del Pan.

@hazpanencasa



¿Lo necesitas para después?

Si se sabe que no se va a consumir inmediatamente, una vez que se enfríen se puede **colocar en el congelador** y al momento de consumirlo se coloca en el horno a temperatura baja, **180°C o 355°F, por 10 minutos.**