

Nota: No adelantarse al proceso

Utensilios:

- Báscula digital
- Bowls grandes para mezclar y fermentar
- Raspa de panadería
- Batidor o cuchara de madera
- Charola para hornear
- Papel encerado o tapete de silicón
- Rejilla para enfriar
- Paño limpio (para cubrir masa)
- Molde tipo panqué (opcional)
- Cuchillo afilado o lame para greñar
- Termómetro para horno (opcional)
- Pulverizador de agua (para vapor)

Receta Platillo

Pan Rústico con Cerveza y Especies

Tiempo de Preparación:

Descripción: Rinde para 1 pan grande o 2 medianos.

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
500	grs	Harina de trigo	Puede ser mitad panadera y mitad integral.
7	grs	Sal	
1	cda	Azúcar mascabado	
10	grs	Levadura seca	
330	ml	Cerveza artesanal	Ámbar o tipo brown ale a temperatura ambiente.
20	ml	Aceite de oliva	
1	cdita	Mezcla de especias	Romero seco, comino molido, pimienta negra, anís o clavo molido (opcional).

#	Preparación para activar la levadura:
1	Mezclar la cerveza tibia (no caliente) con el azúcar y la levadura.
2	Reposar 10-15 minutos hasta que espume.
#	Preparación para formar la masa:
1	Mezclar las harinas, sal, especias y aceite.
2	Agregar la mezcla de levadura. Amasar por 10-12 minutos hasta que esté suave y elástica.
3	Dejar reposar tapada en un bowl engrasado por 1 hora, o hasta que doble su volumen.
#	Preparación para formado y fermentación final:
1	Desgasificar suavemente. Dar forma rustica (bola o batard).
2	Colocar sobre una charola con papel encerado o en banneton.
3	Reposar tapado por 30-45 minutos.
#	Preparación para horneado:
1	Precalentar el horno a 220°C con una bandeja metálica vacía adentro.
2	Hacer cortes sobre el pan con una cuchilla o navaja.
3	Colocar el pan, verter agua caliente en la bandeja vacía (para generar vapor) y hornear.
4	Se debe hornear 15 minutos a 220°C y luego bajar a 200°C y hornear 20-25 minutos más.
5	Debe sonar hueco al golpear la base.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Pan de Cerveza Negra con Miel y Avena

Tiempo de Preparación:	Descripción: Rinde para 1 pan grande o 2 chicos.
-------------------------------	---

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
450	grs	Harina de trigo	
50	grs	Avena	Se recomienda tener una porción extra para espolvorear.
1 ½	cdita	Sal	
2	cdits	Azúcar mascabado o piloncillo rallado	
10	grs	Levadura seca	
330	ml	Cerveza negra	Porter o stout
30	grs	Miel de abeja, agave o maple	
30	ml	Aceite vegetal o mantequilla derretida	

#	Preparación para activar levadura:
1	Calentar la cerveza a temperatura tibia (no más de 40°C).
2	Mezclar con la miel y la levadura. Dejar reposar 10-15 minutos hasta que espume.
#	Preparación para formar la masa:
1	Mezclar harina, avena, sal y azúcar en un bowl grande.
2	Agregar la mezcla líquida y el aceite.

3	Amasar 10 minutos hasta tener una masa suave, ligeramente húmeda pero manejable.
4	Colocar en un bowl ligeramente engrasado, cubrir y dejar reposar 1 hora o hasta que duplique el volumen.
#	Preparación para formado y fermentación final:
1	Formar un batard o boule.
2	Colocar en charola con papel encerado.
3	Barnizar ligeramente con agua o leche vegetal y espolvorear avena encima.
4	Dejar fermentar 45-60 minutos.
#	Preparación para horneado:
1	Precalentar el horno a 220°C.
2	Hacer cortes decorativos con navaja o cuchilla.
3	Hornear 15 minutos a 220°C con vapor (bandeja con agua), luego bajar a 200°C y hornear otros 20-25 minutos.
4	Enfriar completamente antes de rebanar.