DESAYUNO

PAN SIMPLE DE CORTEZA CRUJIENTE

Valen Mac Auliffe

Ingredientes

- 1 kg de harina sin polvos
- 20 g de levadura fresca o aproximadamente 7 g de levadura seca
- 1/2 taza de agua tibia
- 1 cucharada de miel o azúcar
- 2 a 3 cucharadas de aceite
- 1 cucharada de sal
- 300 ml de agua tibia, más la necesaria para ajustar
- Harina extra para espolvorear

Preparación

- Formar un volcán con la harina. En el centro poner la levadura, 1/2 taza de agua tibia y la miel o azúcar. Reposar 10 minutos, hasta que aparezca espuma.

- Agregar el aceite y la sal.

- Añadir 300 ml de agua tibia y mezclar desde el centro hacia afuera, incorporando la harina.

- Agregar más agua poco a poco si hace falta. Amasar 8 a 10 minutos hasta obtener una masa suave y elástica.

- Formar un bollo y dejar leudar en un bowl aceitado y tapado durante 2 a 3 horas, hasta triplicar su volumen.



- Desgasificar, dividir en dos bollos y colocarlos en bowls pequeños espolvoreados con harina y cubiertos con un paño.

- Durante el segundo levado, precalentar dos ollas con tapa dentro del horno a 250 °C.

- Después de unos 30 minutos, colocar con cuidado un bollo en una olla caliente, hacer cortes en la superficie, tapar y hornear a 250 °C durante 15 minutos.

- Retirar la tapa, bajar el horno a 200 °C y hornear 30 minutos más, hasta que el pan se dore.

- Retirar del horno y dejar enfriar.

