



## Pan de Chapata

### Ingredientes dosis hacerpanencasa.com

Harina de trigo equilibrada con gluten y germen de trigo, harina de centeno, masas madres propias liofilizadas, malta de cebada y sal.

Alérgenos: Contiene gluten.

### Instrucciones

<b>Ingredientes para 1 kg de pan</b>	Harina HPC Chapata 380 g de agua 10/15 g de levadura fresca o 6 g levadura seca
<b>Utensilios</b>	Balanza de cocina (preferible digital), trapos de algodón, recipiente para el reposo de la masa, bandeja o molde para el horno, cortador de masa, cuchilla o cortador para barras, recipiente con difusor de agua, cuchara sopera con harina, aceite
<b>Modo de empleo</b>	
<b>Preparación</b>	Verter todo el contenido de la bolsa en la amasadora y la levadura, remover en seco su contenido a velocidad media durante 1 minuto.
<b>Amasado</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Añadir 340 g de agua y programar 9 minutos velocidad Espiga;</li> <li>Del minuto 6 al minuto 4, añadir los 40 g de agua restantes en intervalos de 10 g de agua cada vez, para que la masa tenga tiempo de absorberla.</li> <li>Cuando falten 10 segundos para acabar el tiempo, añadir una cuchara sopera de harina (rasa).</li> <li>Sacar la masa y depositarla en el recipiente de reposo, debidamente enharinado.</li> <li>Dejarla reposar durante 60/90 minutos tapada con un trapo seco.</li> </ol>
<b>Manipulación</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Extender la masa en cubeta o caja de plástico de base plana, siendo ésta muy enharinada (200 g). Antes del horneado, deberá con las yemas de los dedos presionar la masa de forma discontinua, es decir, la yema presionará la masa cada 3-4 cm.</li> <li>Cortar la masa al formato deseado y con las dos manos depositar las piezas en la bandeja. Recomendamos untar la bandeja con aceite y harina para evitar que las piezas se peguen.</li> </ol>
<b>Horneado</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Calentar el horno a 250º 30 minutos antes de introducir el pan. Resulta difícil definir la cocción perfecta, teniendo en cuenta la inmensa gama de hornos existentes en los hogares, no obstante, creemos que las temperaturas y tiempos de base son los siguientes: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura de entrada de las bandejas y molde: 250º</li> <li>• Temperatura de cocción: 200º</li> </ul> Tiempo aproximado: <ol style="list-style-type: none"> <li>40 minutos panes de 500 g (en moldes 5/10 minutos más)</li> <li>30-40 minutos panes de 300 g</li> <li>20-25 minutos panes de 150 g</li> </ol> </li> <li>Realizar cortes en las barras y añadir en éstas con el difusor agua suficiente, antes de introducir las bandejas con las piezas en el horno.</li> </ol>
<b>Nota</b>	Tener en cuenta que en verano el tiempo de fermentación puede reducirse y que el agua tiene que ser MUY FRÍA (no hielo ni escama).