



Pan Negro Siglo XXI

Ingredientes dosis hacerpanencasa.com

Harina de trigo equilibrada con gluten, germen salvado de trigo, harina de avena tostada, sésamo tostado, lino marrón, harina de centeno, copos de avena, harina de sorgo, maíz tostado, harina de mijo, harina de trigo sarraceno, malta de trigo diastásica, masas madres propias liofilizadas, malta de cebada, sal y cisteína.

Alérgenos: Contiene gluten.

Instrucciones

Ingredientes para 1 kg de pan	Harina HPC Pan Negro siglo XXI 350 g de agua 10/15 g de levadura fresca o 6 g levadura seca
Utensilios	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.
Modo de empleo	
Preparación	Verter todo el contenido de la bolsa en la amasadora y la levadura, remover en seco su contenido a velocidad media durante 1 minuto.
Amasado	<ol style="list-style-type: none"> Añadir 310 g de agua y programar 9 minutos velocidad Espiga; 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. Cuando falten 10 segundos para acabar el tiempo, añadir una cuchara sopera de harina (rasa). Sacar la masa y depositarla en el recipiente de reposo, debidamente enharinado. Dejarla reposar durante 10 minutos tapada con un trapo seco.
Manipulación	Cortar y pesar la masa al criterio deseado. Formar las piezas y colocarlas en la bandeja o molde para que inicien el proceso de fermentación. Recomendamos untar la bandeja con aceite o harina para evitar que las piezas se peguen al molde o a la bandeja.
Fermentación	Durante 75/90 minutos guardar las piezas en un lugar libre de corrientes de aire y a una temperatura de unos 25º, puede ser un armario de la cocina cerca del horno.
Horneado	<ol style="list-style-type: none"> 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"> • Temperatura de entrada de las bandejas y molde: 250º • Temperatura de cocción: 200º Tiempo aproximado: <ol style="list-style-type: none"> 40 minutos panes de 500 g (en moldes 5/10 minutos más) 30-40 minutos panes de 300 g 20-25 minutos panes de 150 g 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.
Nota	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).