

Pan chapata

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Panes · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mavillum · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0

250 gr	Agua
0,50 cucharadita/s	Azúcar
350 gr	Harina de fuerza
	Harina maíz — para espolvorear
1 cucharadita/s	Levadura fresca
1 cucharadita/s	Sal

ELABORACIÓN

Con estos ingredientes sale una barra.

Cubrir una bandeja de horno con un silpat o papel, espolvorear con harina de maíz

Disolver la levadura en el agua y pasar a la th. Añadir el azúcar y la sal, reposar 10m

Incorporar la harina poco a poco, batiendo después de cada incorporación, v 6 unos segundos

Batir 7m a v 6, o hasta que la masa se separe y forme una bola pegajosa.

Con la espátula de goma, pasar la masa (que estará blanda y llena de gluten) al papel, intentar hacer un rectángulo, que saldrá fatal porque la masa es pegajosísima, cubrir con un paño húmedo y reposar dos horas.

40 m. antes de empezar la cocción calentar el horno a 260° calentando también la bandeja donde se va cocer el pan.

Sacar la bandeja con cuidado de no quemarse, espolvorearla con más harina de maíz, colocar la masa del revés en ella.

A pesar de la harina de maíz, parte de esta masa tan húmeda, quedará pegada al papel, ayudarse con un cuchillo, para despegarla.

Llegados a este punto, la pasa ni tiene forma ni parece nada, pero no hay que desesperarse

Introducir la bandeja en el suelo del horno, con un cacharrillo de agua hirviendo en una esquina, y con la ayuda de un spray de esos de la limpieza (bien limpio) rociar las paredes del horno con la puerta entreabierta, de vez en cuando, durante los primeros 6 m de cocción.

Cuando haya aumentado de volumen, a los 10m aproximadamente

Bajar el fuego a 220º cocer hasta que esté dorado. El tiempo total de horneado será entre 25 y 30 m. Enfriar en rejilla

No cortar hasta que este frío

En tostadas con tomate y jamón es una delicia.

MAVILLUM