

Pan corteza crujiente

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Panes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0

Harina maíz

Agua

ELABORACIÓN

Conseguir una corteza firme y crujiente en el horno casero tiene algún truco: Calentar el horno a 300° 40 minutos antes de empezar la cocción, Introducir una bandeja en el horno colocándola sobre la suela de este. Cuando esté caliente, sacar la bandeja, espolvorearla de harina de maíz y pasar el pan con una pala, volverla a colocar sobre la base, junto con un cacharrillo de agua. Durante los primeros 10 m de cocción abrir el horno de vez en cuando y rociar de agua las paredes y la base con un spray. Esta cantidad de vapor y la altísima temperatura serán las que harán que la corteza salga como en las panaderías.

Bajar la, la temperatura a 220° y continuar la cocción.