Pan de molde de Pedro Subijana (y Maui)

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

INGREDIENTES

0

625 gr	Harina de fuerza
10 gr	Sal
35 gr	Levadura fresca
250 gr	Leche
2	Huevos — pequeños
125 gr	Mantequilla
20 gr	Azúcar

ELABORACIóN

Esto es pan, pero en cuanto al sabor y textura se parece mucho al brioche, es fácil de hacer, es un pan suave, blando y muy aromático, porque lleva huevo y mantequilla, parecido a un brioche la única variación ha sido, sustituir un tercio del azúcar por glucosa atomizada , eso hace que sea mas tierno y que se conserve mejor . La masa es muy pegajosa, lo aviso por si alguien quiere hacerlo, que no se ocurra añadir mas harina, al finalizar el reposo, la harina ya está bien hidratada y ya no se pega a las manos.Se amasa la harina en un bol de amasadora con la sal, la levadura, la leche y los huevos. Se deja que la masa se trabaje 7 minutos a velocidad lenta. El tiempo de amasado es importante, ya que este proceso deja a la masa con la temperatura interior necesaria. Se añaden entonces la mantequilla a punto de pomada y el azúcar y se deja amasar durante otros 8 minutos a velocidad rápida. Una vez terminado el amasado, se deja fermentar la masa en un lugar templado, a 30 grados aproximadamente, y con humedad otros 20 minutos. La fermentación es un proceso importante, y a veces difícil de conseguir, por los medios de los que se disponga en la cocina, pero se puede conseguir con pequeños trucos que la fermentación se realice de forma correcta. Se puede colocar la masa cerca de un foco de calor y situar debajo del recipiente un vaso o una tacita con agua para que reciba humedad. Se estira la masa, se le da forma y se coloca en el fondo de un molde donde volverá a fermentar durante

una hora aproximadamente y en las mismas condiciones de temperatura y humedad. Se mete el molde al horno previamente calentado a 250 grados durante 10 minutos, luego se baja la temperatura a 200 grados y se deja durante media hora más, controlando el tiempo del horno ya que un exceso de horneado daría como resultado un exceso de corteza, y este pan es precisamente pan de miga. Se saca del horno y se desmolda inmediatamente. Se deja enfriar para que no se rompa ni se desmigue y una vez frío, se envuelve en papel de celofán y se mete al frigorífico. Quedará ideal para el día siguiente.Con ThermomixPara hamburgesas o bollos. Se bate, la mitad de la harina en la th, con la levadura, la leche y los huevos dos minutos, añades el resto de la harina Se deja que la masa se trabaje 4 minutos a velocidad espiga. El tiempo de amasado es importante, ya que este proceso deja a la masa con la temperatura interior necesaria. Se añaden entonces la mantequilla a punto de pomada, el azúcar y la glucosa, se deja amasar durante otros 4 minutos a velocidad espiga.
Cuesta un poco que la mantequilla se mezcle, abre la maquina de vez en cuando, para intentar que la mantequilla este cerca de las cuchillas, tiene tendencia a ponerse arriba,
Una vez terminado el amasado, se deja fermentar la masa, en cuenco grande, tapada con film , hasta que doble el volumen, una media hora, a la temperatura de la cocina, ha sido suficiente.Se aplasta para sacarle el aire, se toman porciones de 90gr se bolean un poco, (como si fueses albóndigas) y se aplantan estirándolas con las manos, para cubran el fondo del aro, engrasado, en el caso de las hamburguesas, para los cilindros se pone la bola, tal cual, en el molde engrasado, se dejan reposar, hasta que, que la masa aumente al doble, 1 hora mas o menos, se pintan con huevo y espolvorean con sésamo, o se rocían con un spray de agua y el sésamo, que es lo que he hecho esta vez,.Cocer a 250º 10m bajar el horno a 200º y dejar 10m mas, hasta que estén un poco dorados, no mucho, para que no se forme corteza. Al sacar del horno, esperar 5m, sacar de los moldes y pasar a una bolsa de plástico, para que el vapor que sueltan, se quede dentro y no se sequen, si se van a congelar, hacerlo ahora, mientras están calientes.

MAVILLUM