

BAGUETTE DE APIO y ROQUEFORT

Ingredientes:

1 kg. de harina 000,
20 gr. de sal,
600 c.c. de agua,
50 gr. de manteca,
50 gr. de levadura
100 gr. de apio natural (hojas),
150 gr. de queso roquefort.

Preparación:

Masa: Hacer una corona con la harina y agregar la levadura desgranada sobre la harina, colocar el agua en el centro de la corona y disolver la sal, incorporar la manteca, amasar bien, hasta lograr una masa sedosa y fina, cortar la masa obtenida en ocho o nueve partes iguales, hacer bollos y dejar fermentar hasta duplicar el volumen, al abrigo y bien tapados.

Picar las hojas de apio y cortar el queso roquefort en trocitos pequeños mezclando bien.

Una vez fermentados al doble de volumen, estirar los bollos colocando en el centro una porción de queso roquefort y apio, luego arrollar armando panes alargados, dejar descansar 5/10 minutos, completar el estirado de los panes en forma progresiva hasta obtener las baguettes del largo adecuado (40/45 cm.). Colocar las baguettes obtenidas en asaderas previamente enmantecadas, dejar fermentar en ambiente cálido (26°C), hasta que el pan llegue al doble volumen inicial, siempre tapado para que no forme cáscara. Humedecer con rociador los panes antes de introducirlos en el horno, cocinar en horno moderado (180°C), durante 20/25 minutos, preferentemente con vapor y al salir del horno se pueden pintar con aceite.

BERLINESAS, BOLAS de FRAILE Y SUSPIROS DE MONJA

Ingredientes:

1 kilo de harina
50 gr. de levadura
10 gr. de sal
200 gr. de manteca
250 gr. de azúcar
Ralladura de la cáscara de 1/4 limón
1 cucharadita de té de esencia de vainilla
3 huevos
500 gr. de agua
200 gr. de masa madre

Procedimiento:

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) parecida a la de pizza, dejar descansar la masa 15 minutos, tapada con un nylon, cortar trozos de masa de unos 50 gr. (del tamaño de un huevo, para que tengas una referencia de tamaño), hacer bollitos redondos, colocar los bollitos en una asadera empolvada con harina, la separación entre bolita y bolita es de unos 4 cm., cuando las bolitas están levadas (es cuando su tamaño aumento entre 2 y 3 veces), se fríen en abundante aceite caliente y se pasan por azúcar

BIZCOCHITOS DE GRASA

Ingredientes:

1 kilo de harina
600 gr. de margarina para hojaldre (o grasa)
20 gr. de levadura
40 gr. de sal
400 gr. de agua
20 gr. de azúcar

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa, luego poner la masa en una asadera empolvada con harina, y aplastarla hasta que quede de una altura de 2 cm., guardar en la heladera por una hora (esto es porque es una masa tan blanda que no la puedes trabajar).

Sacar de la heladera, y estirar la masa hasta que quede de un espesor de 1 cm., hacerle muchos piquetes a la masa con un cuchillo, cortar con un molde o cortapastas redondo de unos 2 cm. de diámetro, y colocar los bizcochitos en una asadera enmantecada, con una separación entre bizcochito y bizcochito de 1 cm., esperar media hora y cocinar en horno moderado 180° por 15 minutos aproximadamente.

BIZCOCHITOS DULCES

Ingredientes:

1 kilo de harina
250 gr. de azúcar
200 gr. de manteca
20 gr. de bicarbonato de amonio (o bicarbonato de amoniaco)
450 gr. de agua
10 gr. de esencia de frutilla (es igual a 2 cucharaditas de té)

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa, dejar descansar la masa 2 horas, tapada con un nylon, estirar la masa del grosor de unos 4 mm., cortar con un cuchillo cuadraditos de 3 cm. por 3 cm.

Coloca los cuadraditos de masa en una asadera enmantecada, la separación entre cuadradito y cuadradito es de unos 2 cm.

Cocinar a horno moderado 180° por 10 minutos aproximadamente.

CHAPATAS (Pan de las Islas Canarias)

Ingredientes:

500 gr. de harina "000"
10 gr. de sal
325 c.c. de agua
20 gr. de manteca
20 gr. de leche en polvo
50 gr. de levadura CALSA

Preparación:

Hacer una corona con la harina, colocar el agua en su centro y disolver la sal y leche en polvo en ella, agregar la levadura desgranada sobre la harina, amasar bien hasta lograr una masa sedosa y

fina. Cortar la masa obtenida sobre la mesa, dándole forma rectangular y con un espesor de 2 cm., espolvorear harina sobre la masa, tapar con trozo de plástico, dejar fermentar por espacio de 20 minutos, cortar la masa fermentada en rectángulos iguales del tamaño deseado, tomar cada rectángulo por los extremos y estirarlo suavemente, dándole forma de hueso, colocarlos sobre bandejas previamente enmantecadas, dejar fermentar en ambiente cálido (26° C) hasta duplicar el volumen inicial.

Cocinar en horno moderado (180°C) durante 25/30 minutos.

CHIPA

Ingredientes:

1 kilo de harina mandioca
20 gr. de sal
20 gr. de polvo de hornear
250 gr. de manteca
300 gr. de queso rallado
750 gr. de leche

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) hasta lograr una masa blanda parecida a la de pizza, dejar descansar la masa 15 minutos, tapada con un nylon, cortar trozos de masa de unos 25 gramos (del tamaño de medio huevo, para que tengas una referencia de tamaño), hacer bollitos redondos y estirarlos un poco, para que te queden de la forma de un huevo acostado, colocar los pancitos en una asadera enmantecada en fila, que las puntas de los panes apenas se toquen, (la separación entre fila y fila es de unos 4 cm.). Pintar con un pincel con huevo batido y cocinar en horno caliente a 220° por 10 minutos aproximadamente.

CHIPS

Ingredientes:

1 kilo de harina
50 gr. de levadura
10 gr. de sal
200 gr. de manteca
250 gr. de azúcar
Ralladura de la cáscara de 1/4 limón-
1 cucharadita de té de esencia de vainilla-
3 huevos
500 gr. de agua
200 gr. de masa madre

Procedimiento:

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) hasta lograr una masa blanda parecida a la de pizza, dejar descansar la masa 15 minutos, tapada con un nylon, cortar trozos de masa de unos 25 gramos (del tamaño de medio huevo, para que tengas una referencia de tamaño), hacer bollitos redondos y estirarlos un poco, para que te queden de la forma de un huevo acostado, colocar los pancitos en una asadera enmantecada en fila, que las puntas de los panes apenas se toquen, y taparlos con un nylon (la separación entre fila y fila es de unos 4 cm.). Cuando los panes están levados (es cuando su tamaño aumento entre 2 y 3 veces), pintar con un pincel con huevo batido y cocinar en horno caliente a 220° por 10 minutos aproximadamente.

CORVINA EN CALZONE

Ingredientes:

1 bollo de masa de pizza
1 cebolla cortada en rodajas
1 ajo cortado en láminas
1 ají cortado en juliana
1 tomate cortado en rebanadas
1 kilo de filetes de corvina
100 gr. de champiñones
4 cucharadas de aceite
6 aceitunas negras
Orégano, peperoncino, sal y pimienta

Preparación:

Estirar la masa previamente leudada, en forma de círculo.

Poner a calentar el aceite y rehogar las cebollas, el ajo y el ají, incorporar el tomate, añadir el pescado, cortado en pequeños cubitos, condimentar con sal, pimienta, orégano y peperoncino, incorporar los champiñones cortados en láminas, cocinar por unos minutos y luego retirar.

Acomodar el relleno sobre la mitad de la masa, disponer encima las aceitunas negras, descaroizadas y cortadas, y cerrar, pincelar con aceite y llevar a horno mediano, hasta que la masa resulte dorada.

Servir caliente. Es un plato para tener en cuenta durante la cuaresma.

CREMONAS

Ingredientes:

350 gr. de agua
200 gr. de óleo o grasa
25 gr. de sal
60 gr. de azúcar
50 gr. de levadura
650 gr. de harina
50 gr. de harina de malta
150 gr. de masa madre

Empaste

100 gramos de grasa
200 gramos de harina (mezclar estos 2 ingredientes con los dedos, no mezclar mucho, que quede grumoso)

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) más dura que la de pizza. Luego de amasada, tapar con un nylon y esperar 15 minutos, estirar la masa, colocarle arriba el empaste y darle 4 medias vueltas (recordar que entre vuelta y vuelta, hay que darle un descanso para que pierda fuerza la masa). Estirar la masa 1 cm. de espesor, cortar tiras de 7 cm. por 15 cm., pintar con grasa las tiras, doblarlas al medio, de tal forma que te quede de 3,5 cm por 15 cm.

Ahora con un cuchillo hacerle pequeños cortes de 1 cm. (entre corte y corte dejar una distancia de 2 cm., van a quedar 2,5 cm sin cortar (parecido a un peine de bolsillo), unir las dos puntas para que quede como una corona.

Colocar las coronas en una asadera enmantecada y taparlas con un nylon, cuando están levadas pintar con huevo batido y cocinar con horno moderado 180° por 30 minutos aproximadamente.

Observa que el pan con grasa y las cremonas se hacen de la misma masa.

DONAS

Ingredientes:

1 kilo de harina
50 gr. de levadura
10 gr. de sal
200 gr. de manteca
250 gr. de azúcar
Ralladura de la cáscara de 1/4 limón-
1 cucharadita de té de esencia de vainilla-
3 huevos-
500 gr. de agua
200 gr. de masa madre

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) parecida a la de pizza, dejar descansar la masa 15 minutos, tapada con un nylon, estirar la masa del grosor de unos 8 mm., cortar discos con un cortapastas o molde redondo de unos 5 cm. de diámetro, y colocar los discos en una asadera empolvada con harina, con un cortapastas de 1 cm. de diámetro, sacar la masa que se encuentra en el centro del disco, tapar con un nylon. Cuando las donas están levadas se fríen en abundante aceite caliente y se pasan por azúcar, y se empolvan con azúcar impalpable.

FOCACCIA DE ACEITUNAS (pan con aceitunas)

Ingredientes:

10 aceitunas verdes descarozadas
10 aceitunas negras descarozadas
30 gr. de levadura fresca prensada
250 c.c. de agua
1 kilo de harina de trigo "000 1 KILO"
25 gr. de sal
80 c.c. de aceite de girasol
Placa para horno, de 30 por 40 centímetros, enmantecada

Preparación:

Picar las aceitunas verdes y negras en trozos no muy chicos.
Colocar la levadura en un bol chico y disolverla con unas cucharadas de agua tibia.
Mezclar en un bol grande la harina con la sal, sumar la levadura, el aceite de girasol, las aceitunas verdes y negras y el agua restante.
Amasar todos los ingredientes, hasta obtener un bollo de masa liso, taparlo y dejarlo leudar hasta que duplique su volumen.
Darle la forma al pan extendiéndolo sobre la placa para horno enmantecada, dejarlo leudar nuevamente, hasta que duplique su volumen.
Cocinar el pan en horno precalentado moderado unos 40 minutos. Retirar del horno, dejar enfriar y servir.

FUGACETAS DE ACEITE

Ingredientes:

1 kilo de harina
30 gr. de sal

60 gr. de azúcar
50 gr. de levadura
20 gr. de harina de malta
650 gr. de agua
100 gr. de aceite
200 gr. de masa madre

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) blanda, parecida a la de pizza, dejar descansar 15 minutos, tapada con un nylon, cortar trozos de masa de unos 50 gramos hacer bollitos redondos, colocar los pancitos en una asadera enmantecada, separados uno de otro unos 3 cm., y taparlos con un nylon. Cuando los panes están levados cocinar en horno caliente a 240° por 10 minutos aproximadamente.

HOGAZA PROVENZAL • Pan del sur de Francia

Ingredientes:

500 gr. de harina "000"
10 gr. de sal
275 c.c. de agua
50 gr. de levadura CALSA
50 gr. de manteca
50 gr. de tocino cortado muy fino

Preparación:

Rehogar el tocino hasta que se dore ligeramente.

Hacer una corona con la harina, colocar el agua en el centro de la misma y disolver la sal, agregar la levadura desgranada sobre la harina, amasar bien, luego mezclar el tocino procurando una mezcla uniforme, dejar descansar la masa por espacio de 50/60 minutos en lugar tibio y tapada. Cortar la masa en trozos de 150 g (4 piezas), hacer bollos y dejar fermentar 20 minutos, estirar los bollos con palote dando forma ovalada de 20x10cm. aproximadamente y un espesor de 8 mm., colocar sobre paños y dejarlas descansar 30/40 minutos.

Antes de hornearlas estirarlas levemente y hacerles cortes con cuchillo atravesando la masa, colocarlas sobre bandejas previamente enmantecadas, humedecer con rociador el pan antes de colocarlo en el horno.

Cocinar en horno caliente (230° C), cuidando el tiempo de cocción ya que es un pan de poco espesor.

LIBRITOS DE MANTECA

Ingredientes:

1 kilo de harina
400 gr. de manteca
20 gr. de levadura
40 gr. de sal
400 gr. de agua
20 gr. de azúcar

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa, luego poner la masa en una asadera empolvada con harina, y aplastarla hasta que quede de una altura de 2 cm., guardar en la heladera por una hora (esto es porque es una masa tan blanda que no la puedes trabajar).

Sacar de la heladera, y estirar la masa hasta que quede de un espesor de 1 cm., hacerle muchos piquetes a la masa con un cuchillo, cortar cuadraditos de 2 cm. por 2cm., y colocar los cuadraditos en una asadera enmantecada, con una separación entre cuadradito y cuadradito de 1 cm., esperar media hora y cocinar en horno moderado 180° por 15 minutos aproximadamente.

MASA CRIOLLA PARA EMPANADAS

Ingredientes:

2 tazas de harina
1/2 cda. de sal
1 cda. de azúcar
3 cdas. de manteca blanda
1/2 taza de caldo

Preparación:

Mezcle los ingredientes en un bol hasta formar una masa homogénea que no se pegote. Estire la masa bien finita y corte los discos de empanada con un corta pastas o un platito y un cuchillo.

MASA DE HOJALDRE PARA EMPANADAS

Ingredientes:

400 gr. de manteca fría
400 gr. de harina común 000
1 cucharadita de sal fina
Jugo colado de 1/2 limón
Agua fría

Preparación: Colocar sobre la mesada, preferentemente de madera, la manteca con 100 gr. de harina, formar un pan cuadrado y llevar a la heladera.

Distribuir la harina restante en forma de corona sobre la mesada, colocar en el centro la sal y el jugo de limón, amasar agregando el agua fría hasta obtener una masa algo blanda, llevar a la heladera durante 15 minutos, retirar y estirla en forma rectangular. Colocar en el centro el pan y envolverlo como si fuera un paquete, dejar descansar durante 1/2 hora en la heladera. Retirar, estirar en forma rectangular, doblar por la mitad y amasar hasta que tenga un grosor mediano, doblar en tres partes y dejar descansar 30 minutos en la heladera, repetir la operación tres veces dejando descansar, entre una y otra, durante 30 minutos en la heladera. Utilizar bien fría.

Para las empanadas, estirar la masa no demasiado fina y cortar las tapas con corta pastas grandes, colocar en el centro el relleno elegido, pintar los bordes con huevo batido y cerrar formando la empanada.

Distribuir en una placa humedecida con agua, pintar las empanadas con huevo batido, espolvorear con azúcar impalpable y llevar a horno caliente hasta dorar.

MASA LIVIANA PARA EMPANADAS

Ingredientes:

3 tazas de harina
150 gr. de margarina
3/4 taza de agua fría
Sal Pimienta

Preparación:

Ponga sobre la mesa las 3 tazas de harina formando un anillo, coloque en el centro la margarina, una cucharada de sal y otra de pimienta, amase agregando de a poco el agua fría hasta obtener un bollo tierno, continúe trabajando sobre la mesa hasta lograr que quede lisa y suave, tápela y déjela descansar media hora, estire la masa por partes y córtela en discos, de 10 cm. Aproximadamente, con un corta pastas o con un platito.

Con los recortes, arme un nuevo bollo, déjelo descansar y haga más discos.

PALITOS DE ANIS**Ingredientes:**

1 kilo de harina
50 gr. de levadura
10 gr. de sal
200 gr. de manteca
250 gr. de azúcar
Ralladura de la cáscara de 1/4 limón
1 cucharadita de té de esencia de vainilla
3 huevos
500 gr. de agua
200 gr. de masa madre
100 gr. de anís en grano

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) parecida a la de pizza, dejar descansar la masa 15 minutos, tapada con un nylon. Estirar la masa del grosor de unos 8 mm, cortar con un cuchillo trocitos de masa de 1 cm por 5 cm. Coloca los trocitos de masa en una asadera enmantecada, la separación entre palito y palito es de unos 2 cm. Cuando los palitos están levados, pintar con huevo batido y se cocinan en horno caliente 220° por 10 minutos aproximadamente.

PAN**Ingredientes:**

4 y 1/2 tazas de harina
1 y 1/2 taza de agua
1 cucharada de levadura
1 cucharadita de sal

Preparación:

Disolver la levadura en el agua a una temperatura baja y mezclarla con la harina, amasar por unos 10 minutos hasta que la masa esté elástica (ni muy húmeda ni muy seca). Dejar que la masa leve durante una hora y 45 minutos.

Luego trabajar la masa con los dedos y dejar levar durante otros 45 minutos.

Formar los panes y darles un tajo en la parte de arriba.

Hornear durante unos 20 minutos hasta que tengan el color que se desee.

Si quieren una corteza bien crocante pongan en el horno un tacho con agua.

PAN ALEMÁN

Ingredientes:

1 kilo de harina
20 gr. de levadura
20 gr. de malta
20 gr. de azúcar
15 gr. de sal
350 gr. de agua
200 gr. de leche
50 gr. de grasa
200 gr. de masa madre

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) parecida a la de pizza, dejar descansar la masa 15 minutos, tapada con un nylon. Cortar trozos de masa de unos 100 gramos, hacer bollitos redondos y estirarlos un poco, para que te queden de la forma de un huevo acostado.

Colocar los pancitos en una asadera enmantecada en fila, que las puntas de los panes apenas se toquen y taparlos con un nylon. Cuando los panes están levados hacerles un corte superficial a lo largo, en el lomo del pan.

Cocinar en horno moderado a 180° por 30 minutos aproximadamente.

PAN ARABE

Ingredientes:

1/2 kg. de harina
25 gr. de levadura
1 cucharada al ras de sal
250 cc de agua
50 cc de leche
1 cucharada de aceite de maíz

Preparación:

Mezclar la levadura con el agua y 2 cucharadas de harina, dejar espumar en un lugar cálido.

Poner en un bol grande la harina, el aceite y la leche, agregar la preparación anterior y revolver enérgicamente, amasar y lograr un bollo liso, dejar levar bien tapado, hasta que duplique su volumen. Desgasificar.

Repartir la masa en 15 partes iguales, salen 15 panes grandes o 30 chicos, según el gusto de la persona, estirarlos con un palote. Ubicarlos separados en placa enharinada, dejar levar, cubiertos durante 15 o 20 minutos en lugar cálido.

Cocinar en horno moderado 8 minutos, retirar y taparlos con un repasador para que no se endu rezcan.

Salen iguales a los que se compran.

PAN CASERO

Ingredientes:

3 tazas de harina de trigo cernida
1 y ¼ tazas de agua caliente (hasta donde el tacto lo soporte)
¼ de taza de azúcar

6 cucharadas soperas de margarina (se puede sustituir por manteca vegetal)
1 sobre de levadura en polvo
1 Yema de
1 cucharada soperas de sal

Preparación:

Mezclar 1 taza de harina, el azúcar y la sal y la levadura.

Sobre la mesa forme un círculo de harina con un hueco en el centro y añada $\frac{1}{4}$ de taza de agua caliente, poco a poco, incorpore 2 cucharadas de margarina y amase hasta obtener una mezcla homogénea.

Cubrir con un lienzo húmedo la masa y dejar reposar en lugar cálido de 20 a 35 minutos o hasta que triplique su volumen.

Mientras esto ocurre, mezcle 2 tazas de harina, 3 cucharadas de margarina, 1 taza de agua caliente y la yema, hasta obtener una pasta homogénea.

Una vez que aumentó el volumen de la masa en reposo, incorpórela con la otra y déjela reposar 2 horas en lugar cálido.

Amásela nuevamente y azótela contra la mesa. Córtele en 14 partes aproximadamente (bolitas de 60gr o más), con cada porción haga bolitas con la mano en forma circular para obtener una figura semiesférica uniforme y de superficie tersa.

Colocarlas en una asadera engrasadas y deje reposar hasta que las figuras dupliquen su volumen. Cuando las piezas han duplicado su volumen, barnice con agua de sal ($\frac{1}{2}$ taza de agua con 1 cucharada cafetera de sal), haga cortes con el cuchillo (para el caso de bolillos y teleras) y meta al horno con la puerta abierta durante 5 ó 10 minutos para acelerar el crecimiento del pan.

Finalmente, cierre el horno y eleve la temperatura de 150-200°C por 15 minutos.

Para decorar el pan, antes de hornearlo, puede barnizarlo con yema de huevo, o bien, espolvorearlo con ajonjolí.

Si desea pan con sabor a cebolla o ajo, añada el condimento en polvo en la masa sin levadura.

PAN CON GRASA

Ingredientes:

350 gr. de agua
200 gr. de óleo o grasa
25 gr. de sal
60 gr. de azúcar
50 gr. de levadura
650 gr. de harina
50 gr. de harina de malta
150 gr. de masa madre

Empaste

100 gramos de grasa
200 gramos de harina (mezclar estos 2 ingredientes con los dedos, no mezclar mucho, que quede grumoso)

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) más dura que la de pizza.

Luego de amasada, tapar con un nylon y esperar 15 minutos, estirar la masa y colocarle arriba el empaste y darle 4 medias vueltas (recordar que entre vuelta y vuelta, hay que darle un descanso para que pierda fuerza la masa).

Estirar la masa 2 cm. de espesor.

Picar bien con un cuchillo (20 a 25 piquetes) por cuadrado. Cortar con un cuchillo cuadrados de 5 cm. por 5 cm. Coloca los cuadrados en una asadera enmantecada y taparlos con un nylon. Cuando los cuadrados están levados pintar con huevo batido y cocinar con horno moderado 180° por 20 minutos aproximadamente.

Si quieres algunas dulces, antes de meterlas al horno, empolva con azúcar la mitad de los cuadrados.

PAN CRIOLLO

Ingredientes:

2 tazas de leche
1 cucharada de anís en grano
1 cucharita de sal
4 tazas de harina común
2 cucharadas polvo para hornear
8 cucharadas de grasa
1 huevo

Preparación

Remojar los granos de anís en la leche.

Tamizar la harina con el polvo de hornear y la sal, colocar en la mesada, hacer un hueco y mezclar la grasa tibia y el huevo.

Tomar la masa con la leche y el anís, amasar hasta obtener una masa blanda.

Cortar en porciones y armar los bollos, marcar con un cuchillo filoso una hendidura al medio.

Cocinar en horno bien caliente.

PAN DE ACEITE

Ingredientes:

1 kilo de harina de trigo
200 c.c. de aceite de oliva
350 c.c. de agua
50 gr. de azúcar
4 gr. de levadura
Sal

Preparación:

Amasar el conjunto de materias primas, a excepción del aceite que lo iremos añadiendo poco a poco. La masa debe quedar con una elasticidad media, dejar reposar 30 minutos.

Dividir piezas en bloques de 300 a 500 gramos y amasar la masa con los puños, dejar repodar 30 minutos.

Este pan puede formar como una torta o en barra, dependiendo de esta forma, variaremos ligeramente el proceso de cocción y el acabado final. Si deseamos presentarlo como una torta, procederemos de la siguiente forma. Formar pieza plana y redonda.

Si la hacemos en forma de barra, la haremos sin punta.

La pieza en forma de torta la fermentaremos durante 90 minutos a 30 °C y un 75% de humedad.

La torta, antes de ser horneada, le pondremos por encima aceite de oliva. La hornearemos a 200/210°C durante 20 minutos con un poco de vapor.

La barra la pasaremos a hornear a 200/210°C durante 30/35 minutos con vapor.

En el caso del pan con aceite en formato de barra, una vez horneada y fría la pieza, procederemos a pintarla con mantequilla derretida y rebozaremos con azúcar grano. Se puede pintar también con

agua y rebozar con azúcar grano. En este caso habremos de tener en cuenta que el pintar con agua el azúcar se desprende con suma facilidad.

PAN DE AJO

Ingredientes:

1 kilo de harina blanca
50 gr. de levadura en barra
Sal
40 gr. de ajo molido
30 c.c. de aceite de oliva
Orégano
450 c.c. de agua

Preparación:

Batir todos los ingredientes hasta obtener una masa un poco dura, luego dejar reposar por 15min extender en lata engrasada. Hornear a 180° y luego tenemos un exquisito pan de ajo

PAN DE CAMPO

Ingredientes:

25 gr. de sal gruesa
550 c.c. de agua tibia
40 gr. de levadura
20 gr. de extracto de malta
100 gr. de grasa de pella
1 kilo de harina "000"

Preparación:

Colocar en un recipiente la sal gruesa con el agua tibia, disolverla completamente para que no se noten granos en la masa, agregar la levadura desgranada con las manos, el extracto de malta y la grasa de pella blanda, incorporar por ultimo la harina y formar un bollo, amasar, agregando un poco de harina si fuera necesario. Colocar dentro del bol enmantecado, aceitado o enharinado y dejar levar en lugar tibio.

Desgasificar amasando bien, formar nuevamente el bollo y dejar levar.

Volcar sobre la mesa y hacer dos panes redondos, colocar sobre placa enmantecada y dejar levar cubiertos con polietileno o lienzo.

Realizar un corte en forma de cruz, espolvorear con harina la superficie y hornear a 200° con mucho vapor durante 30 minutos.

PAN DE CAZADOR

Ingredientes:

500 gr. de harina común
Sal
Agua tibia (cantidad necesaria)
Rama de árbol verde (pelada, mejor si es larga...)

Preparación:

Es una receta bien sencilla para hacer en el campo por ejemplo cuando se va de campamento (se

hace a las brasas)

Colocar la harina en el bol, agregar la sal y el agua tibia mezclar hasta conseguir una masa lisa estirar y envolver como una trenza alrededor de la rama (que sea bastante fino, es preferible hacer varios finos y no uno grueso porque quedará crudo...) poner cerca de las brasas (que estén bien encendidas) y a cada ratito dar vuelta.

Sacar y comerlo rápido!!

Si lo untas con mermelada queda riquísimo!!)

PAN DE CHICHARRONES

Ingredientes: (para 10 porciones)

500 gr. de grasa de pella

1 Kg. de harina

50 g de levadura

3 cucharadas de grasa de cerdo o vaca

1/2 cucharada sal gruesa

500 c.c. de leche o agua tibia con sal

Preparación

Derretir la grasa de pella hasta que queden pequeños trocitos crocantes.

Colocar la harina sobre la mesa en forma de corona y, en el centro, la levadura, la grasa y los trocitos de chicharrones, formar la masa agregando la leche o agua tibia con la sal, amasar hasta integrar todos los ingredientes y dejar descansar.

Repartir en porciones, darles forma redonda a los panes; dejar leudar.

Cocinar en el horno hasta que se doren.

Nota: se llaman chicharrones a los trocitos dorados que quedan luego de derretir la grasa de pella.

Pella: es la grasa de la riñonada de cerdo, o vacuna.

PAN DE LECHE

Ingredientes: (para 20 pancitos)

30 gr. de levadura

5 cucharadas de azúcar

½ taza de leche

400 gr. De harina

50 gr. De manteca

1 huevo

Vainilla

1 pizca de sal

Preparación:

Mezclar en un bol la levadura con la leche tibia y 2 cucharadas de azúcar, dejar levar cubriendo la preparación en un lugar tibio.

Una vez levada la levadura, agregarle el huevo y la manteca, conseguir una mezcla homogénea. Seguidamente agregarle la harina hasta obtener una masa blanda. Amasar bien y luego dejar levar, cortar la masa con corta pasta y dejar levar en una placa de horno.

Decorar con crema pastelera y azúcar. Cocinar en horno mínimo.

PAN DE LECHE Y MIGUELITOS

Ingredientes:

1 kilo de harina
50 gr. de levadura
10 gr. de sal
200 gr. de manteca
250 gr. de azúcar
Ralladura de la cáscara de limón
esencia de vainilla-
3 huevos
500 gr. de agua
200 gr. de masa madre

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa (el agua varia) parecida a la de pizza, dejar descansar la masa 15 minutos, tapada con un nylon. Cortar trozos de masa de unos 50 gramos hacer bollitos redondos.

Colocar los pancitos en una asadera enmantecada, la separación entre pancito y pancito es de unos 4 cm. y pintar con un pincel con huevo batido, cuando los panes están levados cocinar en horno caliente a 220° por 10 minutos aproximadamente.

Cuando salen del horno y están fríos, se le hace un corte con una tijera, dentro del corte se rellena con dulce de leche, y se empolvan con azúcar impalpable.

PAN DE MAIZ

Ingredientes:

1 kilo de harina
50 gr. de levadura
10 gr. de sal
200 gr. de manteca
250 gr. de azúcar
Ralladura de la cáscara de limón
1 cucharadita de té de esencia de vainilla
3 huevos
500 gr. de agua
200 gr. de masa madre-
75 gr. de harina de maíz

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa parecida a la de pizza. Dejar descansar la masa 15 minutos, tapada con un nylon, cortar trozos de masa de unos 300 gramos, hacer bollitos redondos y estirarlos un poco, colocar los panes en una asadera enmantecada, y taparlos con un nylon, cuando los panes están levados pintar con un pincel con huevo batido y empolvar con harina de maíz, luego hacerle 2 cortes en diagonal (no profundos) sobre el lomo de los panes. Cocinar en horno moderado a 180° por 30 minutos aproximadamente.

PAN DULCE

Ingredientes Fermento:

50 gr. de levadura
50 c.-c. de agua tibia
75 gr. de azúcar
50 gr. de harina

Ingredientes Masa:

3 huevos
100 gr. de manteca blanda
600 gr. de harina
2 ctas. de esencia de vainilla
Ralladura de un limón
1 lata de leche condensada
1 copita de coñac
150 gr. de pasas de uva
100 gr. de nueces
100 gr. de almendras

Ingredientes Cubierta:

Chocolate cobertura
Nueces en mitades
Almendras enteras
Cerezas al marrasquino en mitades

Preparación:

Fermento

Disolver la levadura en el agua tibia, agregar el azúcar y la harina. Batir muy bien y dejar levar unos 25 minutos, tapado en lugar cálido.

Masa

Una vez levado el fermento, agregarle los huevos enteros y la manteca. Comenzar a batir con batidora e ir agregando la leche condensada. Agregar el coñac, la esencia y la ralladura de limón, luego ir incorporando la harina de a poco, revolviendo despacio. Llevar a la mesada enharinada, si fuera necesario agregar más harina. Trabajar la masa y dejarla levar unos 90 minutos. Estirar en forma de rectángulo con las manos y colocar las frutas secas picadas y las pasas de uva.

Encerrar la fruta e ir cortando en trozos para que la fruta se integre a la masa, por lo menos 2 ó 3 veces.

Dividir la masa en dos partes y formar un bollo con cada una. Llevar a molde de pan dulce, dejar levar de 2 a 3 horas.

Pintar con huevo batido y cortar un triángulo en la superficie. Cocinar en horno precalentado de 45 a 55 minutos.

Cubierta

Una vez cocido el pan dulce, bañarlo con el chocolate derretido, las cerezas y las frutas secas.

PAN PAYÉS

Ingredientes:

50 gr. de levadura prensada
½ taza de agua tibia y cantidad extra.
1 kilo de harina
200 gr. de grasa de cerdo a temperatura ambiente
Sal gruesa

Preparación:

Disuelva la levadura en un bol con el agua tibia, en la mesada disponer la harina en forma de corona, poner en el hueco la grasa de cerdo y la sal, mezclar los ingredientes con la mano mientras se agrega la levadura disuelta en el agua tibia, formar un bollo. Amasar el bollo hasta dejarlo elástico y liso, cuánto más amase, mejor.

Dividir la masa en 4 trozos, amasar por separada cada bollo, formar el pan.

Colocar los bollos sobre una placa para horno, previamente engrasada y enharinada, separados entre sí.

Taparlos con un lienzo o repasador y dejarlos leudar en un lugar tibio durante 2 hs. hasta que dupliquen su volumen.

Llevar a horno fuerte durante los primeros 10 minutos y luego bajar la temperatura a la mitad y cocinar 30 minutos más.

PANCITOS CASEROS DE CUAJADA

Ingredientes: (para 18 unidades)

4 tazas de harina común

2 cucharaditas de polvo para hornear

1 taza de azúcar

3 cucharadas de grasa de cerdo

1 huevo

cantidad necesaria de leche cuajada

Preparación:

Colocar en forma de corona la harina con el polvo para hornear y el azúcar, en el centro poner la grasa y el huevo.

Se toma la masa agregando la leche cuajada en cantidad suficiente como para formar una masa tierna.

Trabajar bien la masa para que quede unida, estirar con un palote, de 3 cm de grosor, cortar los pancitos y cocinar en horno caliente 20 minutos.

PANCITOS DE QUESO

Ingredientes:

500 gr. de almidón de mandioca

6 huevos

250 gr. manteca (o 125 gr. de grasa y 125 gr. de manteca)

200 gr. de queso tipo patagrás

100 gr. de queso sardo o parmesano rallado fino

Sal, pimienta negra recién molida

jugo de media naranja

1 cta. de azúcar

1 cta. de polvo de hornear

Preparación:

Poner en un bol el almidón de mandioca tamizado con el polvo para hornear.

Aparte, poner en la licuadora la manteca cortada en trocitos pequeños, el queso patagrás picado bien chiquito, los 6 huevos, la sal, la pimienta, el jugo de naranja y el azúcar, licuar hasta lograr una crema, añadir sin dejar de licuar, el queso rallado. Volcar esta preparación en el bol y mezclar, cuando tome consistencia amasar, si se pega en las manos ir agregándole muy de a poco más almidón, debe quedar una masa suave y blanda.

Armar bollitos pequeños (la mitad de una pelota de golf) colocar en placa enmantecada y hornear, a horno fuerte, alrededor de 8 minutos (deben estar ligeramente dorados) dejar enfriar solo lo necesario para no quemarse.

PANCITOS SABORIZADOS

Ingredientes:

1 kilo de harina
25 gr. de sal
80 gr. de manteca
120 gr. de azúcar
50 gr. de levadura
200 gr. de masa madre
550 c.c. de agua

Opciones para saborizar:

- *Pancitos de Queso: 300 gr. de queso rallado
- *Pancitos de Cebolla: 300 gr. de cebolla picada casi molida
- *Pancitos de Orégano: 3 cucharas soperas colmadas de orégano
- *Pancitos de Apio: 200 gr. de apio picado casi molido
- *Pancitos de Anís: 100 gr. de anís en grano
- *Pancitos de Ajo: 60 gr. de ajo en escamas deshidratado
- *Pancitos de Jamón: 200 gr. de jamón bien picado
- *Pancitos de Fiambre: 200 gr. del fiambre que más te guste
- *Pancitos de Remolacha: 250 gr. de remolacha bien picada
- *Pancitos de Zanahoria: 250 gr. de zanahoria rallada

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa sedosa, la cantidad de agua varía según le pongamos, queso, cebolla, orégano etc., parecida a la de pizza.

Dejar descansar 15 minutos, tapada con un nylon, cortar trozos de masa de unos 25 gramos, hacer bollitos redondos.

Colocar los pancitos en una asadera enmantecada, separados uno de otro unos 3 cm., y taparlos con un nylon.

Cuando los panes están levados cocinar en horno caliente a 240° por 10 minutos aproximadamente.