

SOMOSALVAJES



RECETARIO: HOGAZAS RÚSTICAS



Hogaza semi integral

Ingredientes

- 850gr de harina blanca. En lo posible que tenga de 10gr a 12 de proteínas.
- (de esos 850 gr podemos usar 300gr de alguna harina muy fuerte, así el resto puede ser una harina común con menos proteínas)
- 150gr de harina integral de trigo molienda fina
- 770ml de agua (si toda la harina que usas es débil, resta 50ml)
- 20gr de sal
- 200gr de masa madre

Nota: Las hogazas siempre se comienzan a la mañana en nuestra casa, alimentamos la masa madre la noche anterior antes de dormir (desde que se alimenta hasta que la usamos intentamos que no pasen mas de 9 hs y la dejamos ultra espesa con poca agua)

Las fermentaciones finales las hacemos siempre en la heladera, así que horneamos los panes a la mañana siguiente

Procedimiento

1. Unir como siempre la masa madre, harina y agua reservando una parte. Hacer autólisis por 40 minutos en verano y una hora en invierno.
2. Agregar la sal con el agua restante, hacer plegados para incorporarla.
3. **Marcar el nivel de la masa**
4. Reposar por 30/40 minutos en verano o hasta 1 hora en invierno
5. Plegar la masa, reposar por el mismo tiempo
6. Plegar la masa, reposar. No hay que olvidar humedecernos las manos.
7. Plegar la masa, reposar.
8. Plegar la masa, reposar.
9. Fermentar en bloque hasta que duplique su tamaño **en comparación a la marca inicial**. La fermentación en bloque debe ser a temperatura ambiente pero puede ser retrasada en la heladera si es necesario por algunas pocas horas (si usas solo harina con 10gr de proteína no la retrases para no sacrificar alveolos y forma del pan)
10. En una mesada sin harina y sin agua colocar nuestra masa fermentada y tensionarla con un cornet enharinado con la técnica que se muestra en videos.
11. Reposar por 30 minutos sobre la mesada.
12. Armar la hogaza con la técnica de cierre básico que se muestra en los videos cuidando mucho no desgarrar la masa.

13. Colocar en una canasta con una tela de lienzo o lino con harina y fermentar tapado con una bolsa a temperatura ambiente o en frío según lo que queramos lograr (ver capítulo del curso “Fundamentos panaderos: fermentación en frío vs temperatura ambiente)

14. Fermentar hasta lograr la gasificación correcta chequeando con el método del frasquito para no equivocarnos

Mirar el video de la receta ya que hay tips que aquí no aparecen

¿Cómo hornear las hogazas?

Los panes de masa madre se hornean dependiendo que pan hagamos, un pan de hamburguesa se horneara como cualquier pan tipo viena, un pan dulce se horneara a fuego bajo, etc.

Las hogazas se hornean con vapor o dentro de una olla de barro o hierro que mantenga la humedad para poder obtener panes crocantes por fuera con una costra caramelizada y alveolados por dentro con una miga blanda.

Horneado en Olla (de cualquier tipo):

Se precalienta la olla a máxima temperatura del horno (250 grados) por 30 minutos, tapada.

Una vez lista se desmolda el pan sobre ella y se greña para crear la apertura.

Se cocina la hogaza a máxima temperatura por 20 minutos con la tapa puesta.

Pasado el tiempo se retira la tapa de la olla y se hornea 20 minutos más para que se caramelice la corteza.

Enfriar antes de cortar para que no se estropee la miga.

Horneado sin olla:

Se precalienta una asadera por 15 minutos en el horno al máximo.

Dentro del horno ponemos otra fuente con agua hirviendo para que durante la cocción se llene de vapor el horno.

Cuando esté precalentada la fuente y lleno de vapor el horno se desmolda el pan sobre ella y se lleva a temperatura máxima por 20 minutos.

Pasados los 20 minutos retirar la fuente de vapor y cocinar para caramelizar la corteza por aproximadamente 20 minutos más o hasta que esté bien dorado el pan.

Enfriar bien antes de cortar para no estropear la miga

Hogaza blanca

Ingredientes

- 650gr de harina de pan (10gr de proteínas mínimo)
- 350gr de harina fuerte (12 gr de proteínas o más)
- si no tienes harina de fuerza usa toda normal y baja la hidratación
- 200gr de masa madre integral (en lo posible con centeno)
- 760ml de agua
- 20gr de sal

Procedimiento

1. El procedimiento de la hogaza blanca es igual que el de la hogaza integral. Las fermentaciones pueden ser un poco más evidentes, recomendamos una fermentación en frío si estamos en verano.
2. Para lograr un color más dorado en la corteza lo mejor es usar una masa madre integral pero puede usarse masa madre blanca sin problema.

Errores Frecuentes al hacer hogazas

- Si la hogaza sale compactada, chata y sin alveolos es porque faltó fermentación en bloque y fermentación final.
- Si tiene agujeros muy muy grandes y muy pocos pero el resto de la miga está completamente compactada es porque faltó fermentación en bloque
- Si el pan no creció en el horno y está crudo por dentro es porque faltó fermentación en bloque o porque no llegamos a la temperatura adecuada, para las hogazas necesitamos altas temperaturas.
- Si la corteza es gruesa y demasiado dura puede que estemos trabajando con bajas hidrataciones y debemos aumentarla un poco más para que la corteza sea más fina y crocante
- Si el pan se derrite cuando lo desmoldamos de la canasta se debe a falta de tensión en la masa o a que fermentamos a temperatura ambiente y había demasiado calor a su alrededor .

Hogaza semi integral de centeno y sésamo tostado

Ingredientes

- 400gr de harina de pan, con 12 gr de proteínas
- 400gr de harina de pan con 10 gr de proteínas
- 200gr de harina integral de centeno
- 850ml de agua
- 20gr de sal
- 200gr de masa madre
- 100gr de semillas de sésamo tostado (ajonjolí)
- 1 cucharada a ras de mascabo, panela o miel

Procedimiento

1. Unir las semillas tostadas y ya frías con el agua, la masa madre y él harina.
2. Hacer autolisis como en los procedimientos anteriores
3. Seguir con los pasos típicos de hogaza

Nota: Puede necesitar más o menos agua la receta dependiendo de que tan astringente sea tu harina de centeno.

Si pones mas semillas de sésamo sin tostar en el fondo de tu canasta donde luego irá tu pan, quedarán adheridas a su parte externa dándole una textura y aroma deliciosos luego del horneado



Hogaza blanca con germen, salvado y semillas de girasol

Ingredientes

- 400gr de harina de pan, con 12 gr de proteínas
- 550gr de harina de pan con 10 gr de proteínas
- 50gr de harina integral
- 800/850ml de agua
- 20gr de sal
- 200gr de masa madre
- 100gr de semillas de girasol tostadas
- 50gr de germen de trigo
- 30gr de salvado de trigo

Nota: No es necesario activar las semillas antes remojándolas, porque mientras estén en el pan toda la humedad y el mismo proceso de fermentación será suficiente

Procedimiento

1. Unir las semillas tostadas y ya frías con el agua, la masa madre, el germen, el salvado y la harina.
2. Hacer autólisis como en los procedimientos anteriores
3. Seguir con los pasos típicos de hogaza



Molde rústico con salvado escaldado, buttermilk y miel

Ingredientes

- 350gr de harina blanca, en lo posible una buena, alta en proteínas.
- 150gr de harina integral
- 50gr de salvado de trigo
- 200ml de buttermilk
- 150/180ml de agua
- 10gr de sal
- 200gr de masa madre
- 70gr de miel pura

Nota: En ésta receta la cantidad de agua puede variar ya que no todos los salvados son igual de astringentes ni están molidos igual. Por lo tanto agrega de a poco, la textura de la masa es la misma que la hogaza.

Si no tienes buttermilk puedes hacerla preparando mantequilla casera (tengo un video de Youtube donde te enseñó) o mezclando partes iguales de leche y yogurt.

Procedimiento

1. Tres horas antes herviremos el agua de la receta y dentro del bowl mojaremos el salvado con agua hirviendo.
2. Dejaremos reposar unas tres horas hasta que baje su temperatura.
3. Agregamos el resto de los ingredientes al bowl con excepción a la sal
4. Realizamos una autólisis corta de 20 minutos y sumamos la sal.
5. Seguimos los pasos de una hogaza normal solo que éste pan, en vez de fermentar en una canasta fermentará en un molde de pan normal.
6. Una vez fermentado el molde va al horno y se hornea a 250 grados Celsius por 40 minutos. Antes de hornear mojaremos con un spray toda la superficie del pan de manera abundante.
7. Enfriar bien antes de cortar

Aceite toscano

Si hay un recetario de pan no puede faltar una receta de aceite especiado y saborizado para untar. Es una receta de mi nonna Ovanda y va perfecta para picadas con pan recién horneado.

Ingredientes

- 1 taza del mejor aceite de oliva que encuentras.
Primera prension en frio, extra Virgen, natural.
- 1/2 taza de vinagre balsámico dulce, el mejor posible
- 1 cucharadita de pimienta recién molida (yo uso mix de varias pimientos, mi nonna usaba negra)
- 3/4mde cucharadita de sal
- 1 cucharadita de orégano fresco picado muy chiquito
- 1 cucharadita de ajo rallado
- 1 cucharadita de romero fresco picado súper pequeño
- 1 cucharadita de albahaca fresca cortada muy muy finamente
- 1/2 cucharadita de ají molido seco o 1/4 de aji picante fresco picado

Procedimiento

1. Picar todo y colocar en un bowl. Agregar los líquidos y dejar macerar por unas horas o varios días en la heladera.
2. Dura 1 mes refrigerado e incluso se puede congelar
3. Sacarlo del refrigerador varias horas antes de consumir para que éste a temperatura ambiente.