

PAN DE CRISTAL

INGREDIENTES:

250 gramos de harina fuerza
250 g de agua a 40°
5 gramos de sal
2 gramos de levadura seca

PROCEDIMIENTO:

- Disolver la levadura en 125 ml de agua a 40°C . Agregar una cuchara de harina. Mezclar y disolver y dejar reposar por unos 15 minutos hasta que forme una espuma en la parte superior.
- Aparte mezclar la harina, el resto del agua, y la sal y posteriormente incorporarle la mezcla de la levadura. Cuando ya esté uniformemente mezclada pasarla a un bowl engrasado y meter al horno despues de haberlo puesto 1 minuto a 160°.
- Dejarlo reposar 20" y amasarlo haciendo dobleses sobre si misma en 4 ocasiones , luego hacer los mismo cada 20" sacandolo y metiendolo al horno tibio por 2 horas. Luego rociar la masa con harina por encima y voltear el molde sobre una mesa enharinada y dividir la masa en 2 mitades sin tocarla mucho y luego ponerla en el molde definitivo.
- Darles la forma rectangular a los 2 bollos debidamente separados TOCARLO DE MANERA MUY DELICADA SIN DESHACER LAS BURBUJAS y dejar reposar 1 hr.
- Precalentar el horno 1 hora a 250°C
- Hornear 27-30 minutos a 250°C (Primero 15 minutos sobre un ladrillo precalentado en la psate inferior del horno , y luedgo pasarlo a una rejilla colocada un poco mas arriba por otros 15 minutos hasta un dorado intenso.
- Dejarlo enfriar sobre una rejilla a temperatura ambiente .

