

PAN DE PAYES

Versión Esbetia

INGREDIENTES:

- 300 gr. de harina de todo uso
- 200ml de agua
- 6 gr sal
- 3 gr de levadura fresca (disolverla en el agua)

PROCEDIMIENTO:

- Amasar por 5 " . Luego. Colocar en la nevera por 30" (la masa en la nevera dura mas tiempo)
- Amasar ehaciendo plegados unas 8 o 10 veces estirando sin romper
- Colocar en la nevera 30" tapado
- Debnere repetirse el proceso 4 veces cada 30" con 8 o 10 plegados.
- Dejar en la nevera 1 ½ a 2 horas para que crezca.
- Enharinar la mesa, manos mojadas. Primero estirando y luego estirar y envolventes.
- Colocar en banettone enharinado con cuidado **o en una olla de hierro** . colocar harina en la superficie . reposo 1 hr
- Precalentar horno a 230ª Calor abajo
- Ahora ponemos el CALOR ARRIBA Y ABAJO durante 15 " con vapor
- Bajamos el horno a a 180ª y dejamos 1:20 "
- Dejamos enfriar sobre una rejilla. Total horneado 1:35"
- Referencia: <https://www.youtube.com/watch?v=zKJ1W5HNGrM&t=707s>

