



TU PAN CASERO



RECETAS DE PAN FÁCILES

CHAPATA

La chapata, conocida por su corteza crujiente y su miga aireada, es uno de los panes más apreciados por los amantes del buen pan.

Este pan rústico, de origen italiano, ha ganado popularidad en todo el mundo, no solo por su delicioso sabor, sino también por su versatilidad en la cocina. Ya sea como acompañamiento de una comida o la base perfecta para un bocadillo gourmet, la chapata es un pan que debes aprender a hacer en casa.

En esta receta paso a paso, te enseñaremos cómo preparar una chapata tradicional utilizando un método con fermento líquido o poolish, logrando una textura única y un sabor inigualable.

Ingredientes para tres chapatas:

Poolish:

- 450 g de harina panificable (1800 kcal)
- 450 g de agua (0 kcal)
- Levadura fresca:
 - Para 3 h: 7 g
 - Para 8 h: 3 g
 - Para 12 h: 0.9 g

Masa final:

- 900 g de poolish (720 kcal)
- 300 g de harina panificable (1200 kcal)
- 120 g de agua (0 kcal)
- 14 g de sal (0 kcal)

Total: aprox. 3720 kcal

Paso a paso:

1. Preparación del Poolish:

Mezcla harina, agua y levadura. Deja fermentar entre 3 y 12 horas según la cantidad de levadura utilizada. Estará listo cuando haya triplicado su volumen y tenga burbujas.

2. Preparación de la Masa Final:

Añade harina, agua y sal al poolish. Mezcla bien. Amasa con espátula o manos húmedas. Puedes usar técnica de pliegues o amasado francés.

3. Primer levado y plegado:

Deja reposar en un recipiente engrasado. Haz un plegado tipo tríptico. Repite tras 30 minutos. Reposa 1 hora.

4. Formado:

Vuelca la masa sobre una superficie enharinada. Forma un rectángulo y corta tres tiras. Colócalas sobre papel de hornear. Reposa 30 minutos.

5. Horneado:

Presiona con los dedos para formar alvéolos. Hornea a 250°C por 15-20 min. Baja a 220°C otros 15-20 min. Apaga el horno y deja dentro 10 min con la puerta entreabierta.

6. Enfriar y disfrutar:

Deja enfriar sobre rejilla. Córtala cuando esté completamente fría.

Conclusión:

Hacer chapata en casa es más sencillo de lo que parece. Esta receta, con fermentación lenta y técnica clara, te permite disfrutar de un pan esponjoso y crujiente como los mejores artesanales.

¡Manos a la masa!