



TU PAN CASERO



RECETAS DE PAN FÁCILES

PAN MASA VIEJA

¿Alguna vez te has preguntado cómo obtener ese pan artesanal de corteza crujiente y esponjosidad por dentro, como el de las mejores panaderías? Pues estás en el lugar correcto. En esta receta, te enseñaré a hacer un delicioso pan con masa vieja en cazuela.

Utilizar masa vieja es una técnica clásica en las panaderías que le da al pan un sabor profundo y un aroma inconfundible. Además, al usar una cazuela, conseguirás un horneado uniforme y una corteza espectacular. ¡Es hora de ponerse manos a la obra y descubrir cómo hacerlo en casa!

Esta receta es perfecta para aquellos que disfrutan de experimentar con la fermentación natural y reciclar la masa de panes anteriores. No necesitas ser un panadero profesional para lograr un pan de calidad superior.

Con ingredientes sencillos y una cazuela pesada, estarás listo para hornear un pan que llenará tu hogar de un aroma irresistible. Además, utilizar una cazuela en lugar de una bandeja de hornear mejorará la textura y el volumen del pan sin necesidad de vapor adicional.

Ingredientes

- Masa vieja: 100 g (o 65 g de harina, 35 g de agua y 2 g de levadura)
- Harina panificable: 500 g
- Agua (63-66% hidratación): 325-340 g
- Sal: 10 g
- Levadura fresca: 0.5 g (o 0.2 g seca)

Total: ~2092 kcal por hogaza

Pasos:

1. Preparar la Masa Vieja

Puedes usar masa sobrante o mezclar harina, agua y levadura como se indica. Aunque se vea

desinflada, sigue siendo útil.

2. Mezclar los Ingredientes

Combina la masa vieja con harina y agua. Deja reposar 30 minutos antes de añadir sal y levadura.

3. Amasar

Añade la sal y levadura. Amasa con técnica francesa o por intervalos hasta que esté suave y elástica.

4. Primera Fermentación

Deja la masa en un bol aceitado hasta que duplique su volumen (unas 3 horas).

5. Formado del Pan

Forma un "hatillo" y boléalo suavemente. Deja fermentar una hora más.

6. Precalentar el Horno

Calienta el horno a 250 °C con la cazuela dentro. Retira asas de plástico si es necesario.

7. Horneado

Coloca la masa en la cazuela, tapa y hornea 15 min a 250 °C. Destapa y hornea 40-45 min a 200 °C.

8. Enfriar

Deja enfriar el pan sobre una rejilla antes de cortarlo. Mejora su sabor y textura.

Conclusión:

El pan con masa vieja en cazuela combina técnicas tradicionales y recursos sencillos para lograr un

pan espectacular en casa. ¡Atrévete a probarlo!