



TU PAN CASERO



RECETAS DE PAN FÁCILES

PAN DE DAN

El Pan de Dan es más que una receta, es una obra maestra que desafía los límites tradicionales de la panadería. Inspirado por el maestro panadero Dan Lepard, este pan fue creado durante un caluroso verano en una pequeña panadería temporal en San Sebastián.

El reto de fermentar la masa en condiciones difíciles y sin refrigeración llevó a una solución ingeniosa: reducir la cantidad de fermento a mínimos inauditos. Esta técnica permite que el pan se fermente durante toda la noche a altas temperaturas, creando una masa suave, esponjosa y deliciosa con un aroma único.

Ideal para los meses cálidos, esta receta es sorprendentemente sencilla y perfecta para quienes buscan explorar los misterios de la fermentación natural.

En esta guía paso a paso, aprenderás cómo hacer este famoso pan que, además de su delicioso sabor, tiene una historia increíble detrás. Acompáñanos a descubrir cómo crear tu propio Pan de Dan en casa.

Ingredientes del Pan de Dan

- Masa madre: 5-8 g (20 kcal)
- Harina de media fuerza: 475 g (1715 kcal)
- Harina integral: 25 g (89 kcal)
- Agua (55-56%): 280 g (0 kcal)
- Sal: 10 g (0 kcal)

Total de calorías por hogaza: Aproximadamente 1824 kcal

Paso a Paso para Hacer el Pan de Dan

1. Preparación de la Masa

Disuelve media cucharada de masa madre activa en 280 g de agua tibia (35 °C). Añade las harinas

y la sal. Mezcla bien.

2. Amasado de la Masa

Amásala 8-10 minutos hasta que esté homogénea. La temperatura ideal de la masa es de 27-28 °C.

3. Fermentación

Reposa 12-14 horas en un bol aceitado. La masa aumentará de tamaño y ganará elasticidad.

4. Formado del Pan

Vuelca la masa sobre la mesa, haz un hatillo y forma una bola. Reposa 20 minutos.

5. Modelado Final

Forma un cilindro enrollando el disco de masa en tercios y sellando cada pliegue con los pulgares.

6. Segunda Fermentación

Coloca sobre tela enharinada con pliegue hacia arriba. Fermenta 30 minutos más.

7. Horneado

Precalienta el horno a 250 °C. Transfiere a papel de hornear con pliegue hacia abajo y haz un corte superficial. Hornea 15 min con vapor. Luego baja a 200 °C y hornea 40-45 min más.

8. Enfriado

Coloca el pan sobre una rejilla y deja enfriar completamente.

¿Por Qué Este Pan es Tan Especial?

El Pan de Dan demuestra el poder de la fermentación lenta y natural. A pesar del poco fermento, su

sabor es intenso y su miga es ligera. Perfecto para el verano.

Variaciones

Prueba con más harina integral si deseas un pan más rústico y nutritivo.

¡Anímate a Hacerlo Tú Mismo!

El Pan de Dan es una receta para repetir. Ideal para disfrutar de la panadería artesanal desde casa.