



TU PAN CASERO



RECETAS DE PAN FÁCILES

PAN DE SODA

¿Alguna vez has querido hacer pan en casa, pero te has sentido intimidado por el tiempo que lleva fermentar la masa? No te preocupes, el pan de soda es la solución perfecta. Esta receta clásica de Irlanda utiliza bicarbonato de sodio en lugar de levadura, lo que te permite tener un pan recién horneado en menos de una hora.

Con ingredientes sencillos y pasos fáciles de seguir, este pan es ideal tanto para principiantes como para panaderos experimentados que buscan una receta rápida. Además, se puede personalizar con semillas, frutos secos, e incluso con masa madre para darle un toque especial. ¡Sigue leyendo para descubrir cómo hacer esta receta de pan de soda!

El pan de soda es un tipo de pan rápido que no requiere fermentación. Es perfecto para quienes buscan una opción sin complicaciones y con un delicioso sabor. Esta receta combina harinas integrales de alta calidad con la magia del bicarbonato de sodio, que actúa como agente leudante, creando una miga suave y esponjosa. ¿Te animas a probarlo? ¡Vamos a por ello!

#### Ingredientes:

- Harina integral de trigo: 245 g (900 kcal)
- Harina panificable: 105 g (370 kcal)
- Levadura química (bicarbonato): 3 cda (15 ml) (0 kcal)
- Agua (107-115%): 280-300 g (0 kcal)
- Miel: 35 g (105 kcal)
- Sal: 7 g (0 kcal)

Total aproximado: 1375 kcal

#### Receta paso a paso:

1. Precalienta el horno a 220 °C y prepara el molde con mantequilla y harina si no es antiadherente.
2. En un bol grande, mezcla las harinas, bicarbonato, sal y miel. Añade el agua poco a poco hasta

obtener una masa húmeda.

3. Vierte la masa en el molde. Debe llenarlo hasta la mitad. Opcional: espolvorea harina por encima.
4. Hornea durante unos 40 minutos. Si se dora demasiado rápido, cúbrelo con papel de aluminio.
5. Deja enfriar el pan sobre una rejilla. No lo cortes hasta que esté a temperatura ambiente.

Variaciones y consejos:

- Añade un poco de masa madre para profundidad de sabor.
- Incorpora frutos secos o semillas.
- Usa harina blanca y agrega ingredientes dulces como pasas o chocolate.
- Puedes hacerlo sin molde, formando una hogaza redonda en bandeja y marcando una cruz.

Conclusión:

El pan de soda es una opción rápida y deliciosa para quienes buscan una receta sin complicaciones pero llena de sabor. Te animamos a que lo pruebes en casa y compartas tu experiencia. ¡Encender el horno nunca fue tan gratificante!