



## HORNEA EN CASA



¿Quieres hacer pan en casa?

Prueba nuestro **preparado completo para pan** casero y elabora tu propias recetas italianas.

Este preparado contiene harina procedente de la region italiana de La Puglia (o Apulia) en la punta de la bota italiana, el granero de Italia. El pan de La Puglia es famoso en todo el mundo por su incomparable aroma y textura. Elabora pan, masa para pizza o focaccia y compártelo con tu familia.



### INGREDIENTES

|                         | g            |
|-------------------------|--------------|
| <b>Preparado de pan</b> | <b>1.000</b> |
| Agua                    | ±600         |
| Patatas hervidas        | 200          |
| Aceite de oliva virgen  | 20           |
| Sal                     | 5            |
| Tomates                 | al gusto     |
| Orégano                 | al gusto     |

### INSTRUCCIONES

#### 1. PREPARACIÓN DE LA MASA

Mezcla el preparado con el agua, las patatas hervidas, el aceite y la sal.

Amasa a mano o con batidora hasta conseguir una textura suave.

Al final del amasado la temperatura de la masa debería ser de 25°C.

Divide la masa en piezas de 200g.

Cubre la masa con un paño de cocina y déjala reposar en una superficie con harina durante 20 minutos a temperatura ambiente.

Extiende la masa en una bandeja untada con el aceite.

Déjala reposar durante 30 minutos.

#### 2. FERMENTACIÓN

Pinta la masa con el aceite de oliva y presiona con los dedos para hacer orificios en la masa.

Coloca los tomates sobre la superficie de la masa.

Déjala reposar 30-45 minutos más.

#### 3. HORNEAR

Hornea tu focaccia 15 minutos a 280°C

Después del horneado, rocía con aceite de oliva virgen y un poco de orégano.

# DISFRUTA!



# HORNEA EN CASA



## INGREDIENTES

|                         | g          |
|-------------------------|------------|
| <b>Preparado de pan</b> | <b>500</b> |
| Agua                    | 400        |

## UTENSILIOS

- Un bol de plástico
- Báscula de cocina
- Papel film o paño de cocina
- Un horno

Quieres hacer pan en casa?

Prueba nuestro **preparado completo para pan** casero y elabora tu propio pan.

Este preparado contiene harina procedente de la region italiana de La Puglia (o Apulia) en la punta de la bota italiana, el granero de Italia. El pan de La Puglia es famoso en todo el mundo por su incomparable aroma y textura. Elabora pan, masa para pizza o focaccia y compártelo con tu familia.

## PAN PUGLIESE

### INSTRUCCIONES

#### 1. PREPARACIÓN DE LA MASA

Verter el preparado en un bol.

Añadir lentamente el agua tibia.

Añadir  $\frac{3}{4}$  del agua.

Añadir el agua restante poco a poco al final.

Mezcla todo con la mano y amásalo.

Tiempo de preparación: 15 minutos.

#### 2. FERMENTACIÓN

Poner la masa en el bol y cubrir con un film de plástico o un paño de cocina. Déjala reposar 30 minutos a temperatura ambiente.

Divide la masa en 2 piezas de 400g y dale forma redonda o alargada.

Deja reposar la masa entre 60 y 90 minutos en una bandeja de horno y cubierta con un paño de cocina.

#### 3. HORNEADO

Precalentar el horno a 200°C con una cacerola o recipiente de cristal con tapa durante 10 minutos.

Colocar la masa en el recipiente, cortar una cruz en la parte superior, tapar y hornear.

Retirar la tapa a mitad de cocción (unos 20 minutos) y continuar hasta que adquiera el color deseado.

### CON PANIFICADORA

Verter 400 ml de agua tibia en la panificadora.

Añadir 500g del preparado.

Selecciona tu programa favorito. (mínimo 2h 30m).

# DISFRUTA!



## HORNEA EN CASA



Quieres hacer pan en casa?

Prueba nuestro **preparado completo para pan** casero y elabora tu propias recetas italianas.

Este preparado contiene harina procedente de la region italiana de La Puglia (o Apulia) en la punta de la bota italiana, el granero de Italia. El pan de La Puglia es famoso en todo el mundo por su incomparable aroma y textura. Elabora pan, masa para pizza o focaccia y compártelo con tu familia.



### INGREDIENTES

|                         | g           |
|-------------------------|-------------|
| <b>Preparado de pan</b> | <b>1000</b> |
| Agua                    | ±800        |
| Aceite de oliva virgen  | 20          |
| Sal                     | 3           |

## PIZZA

### INSTRUCCIONES

#### 1. PREPARACIÓN DE LA MASA

Mezcla todos los ingredientes en un bol y añade el agua poco a poco.

Amasa a mano o con una batidora.

Al final del amasado la temperatura de la masa debería ser de 24°C.

Cubre la masa con un paño limpio y déjala reposar 30 minutos a temperatura ambiente.

#### 2. FERMENTACIÓN

Divide la masa en piezas ovaladas de 350g.

Coloca las piezas en boles de plástico, espolvorea un poco de harina por encima y cubre.

Deja reposar la masa 24 horas en la nevera a +4°C.

#### 3. HORNEAR

Estira la masa, espolvorea con harina y añade tus ingredientes favoritos.

Horena a 250°C durante ±4 minutos directamente en el suelo del horno.

DISFRUTA!