

Japonesa

Panadería y Masas

Pan de Leche Japonés Ultra Esponjoso (Shokupan)

Prep: 30m Cocción: 30m Reposo: 1.9h Σ Total: 175m 8 porciones



Ref. visual: Joshua Weissman

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

1 Cocinar el Tangzhong

5 min

En una sartén pequeña mezcla 20g de harina con 3 cucharadas de leche entera y 3 cucharadas de agua a fuego medio batiendo constantemente hasta formar una pasta espesa como pudín (150°F / 65°C). Deja enfriar.

✓ Control: Pasta gelatinizada suave y brillante.

2 Amasar la Masa Principal

15 min

En la batidora mezcla el Tangzhong frío, 320g de harina, leche tibia, levadura, 0.25 taza de azúcar granulado, 1.5 cucharaditas de sal marina fina y 1 huevo grande durante 5 minutos. Agrega la mantequilla blanda en cubitos poco a poco y amasa 10 minutos hasta pasar la prueba de la ventana.

✓ Control: Masa elástica, brillante que se estira sin romperse.

3 Primera Fermentación y Formado

1.2h (70m)

Fermenta en tazón engrasado 1 hora hasta duplicar. Divide en 3 bolas iguales, estira cada una con rodillo en un óvalo, dobla en tres y enrolla como un cilindro.

✓ Control: Tres rollos colocados lado a lado en el molde engrasado.

4 Segundo Leudado y Horneado

45 min

Deja levar en el molde 45 minutos hasta superar el borde. Pincela la superficie con el segundo huevo batido y hornea a 350°F (175°C) durante 30 minutos hasta dorar.

✓ Control: Hogaza alta dorada con brillo espectacular.

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[10]

- ☐ 20 g Harina de fuerza para el Tangzhong
- ☐ 3 cucharadas (45ml) Leche entera para el Tangzhong
- ☐ 3 cucharadas (45ml) Agua para el Tangzhong
- ☐ 320 g Harina de fuerza para pan de alta proteína (King Arthur Bread Flour)
- ☐ 120 g Leche entera tibia a 95°F
- ☐ 0.25 taza (50g) Azúcar granulado
- ☐ 7 g Levadura seca instantánea
- ☐ 1.5 cucharaditas Sal marina fina
- ☐ 45 g Mantequilla sin sal ablandada a temperatura ambiente
- ☐ 2 unidades Huevos grandes (1 huevo grande para la masa + 1 huevo batido para barnizar)

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Harina de Fuerza (Bread Flour): King Arthur Unbleached Bread Flour

Proteína alta (12.7%) indispensable para soportar la grasa de la mantequilla y retener humedad. • Pasillo de harinas.

SEGURO ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 190°F–210°F (88°C–99°C) TEMPERATURA INTERNA DE MIGA HORNEADA (≥165°F / 74°C MÍNIMO FDA PARA HARINA/HUEVO)

Seguridad Alimentaria FDA: La harina cruda y el huevo no deben consumirse sin hornear. Hornear o cocinar la masa hasta alcanzar al menos 165°F (74°C) elimina patógenos como E. coli y Salmonella, mientras que llegar a 190°F–210°F (88°C–99°C) gelatiniza los almidones para fijar la miga.

SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:

Corteza dorada y brillante con miga blanca como la nieve que se deshoja en hebras sedosas y vuelve a su forma al presionarla.

POR QUÉ FUNCIONA:

La Magia del Tangzhong: Cocinar una pequeña porción de harina con líquido a 150°F (65°C) pre-gelatiniza los almidones, permitiendo atrapar el doble de humedad al hornear a 350°F (175°C) y manteniendo el pan blando durante días.

EVITA ESTE ERROR:

La masa es demasiado pegajosa y no se despega del tazón: No añadas más harina; sigue amasando a velocidad media 8 a 10 minutos hasta que la masa se desprege de las paredes antes de hornear a 350°F (175°C).