

Pan Casero Fácil

con Corteza

Crujiente

⌚ Prep: 20m

🔥 Cocción: 45m

⌚ Reposo: 2.6h

Σ Total: 220m

🍽 8 porciones



Ref. visual: Recetas de Esbieta

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[5]

- ☐ 3.5 tazas (500g) Harina de fuerza para pan (King Arthur Bread Flour)
- ☐ 0.25 taza Harina extra, para espolvorear la mesada y la hogaza
- ☐ 1.5 tazas (350ml) Agua tibia
- ☐ 1 cucharadita (3g) Levadura seca de panadero (Red Star / SAF Instant)
- ☐ 1.5 cucharaditas (9g) Sal marina fina

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Harina de Fuerza: King Arthur Unbleached Bread Flour
12.7% de proteína para desarrollar red de gluten fuerte sin amasar. • 📍 Pasillo de repostería.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Mezclar sin Amasar

⌚ 2h (120m)

Mezcla harina, agua, levadura y sal con espátula 2 minutos hasta integrar. Tapa y fermenta 2 horas.
✓ Control: Masa llena de burbujas que ha doblado volumen.
- 2

Plegar y Bolear

⌚ 30 min

Haz 4 pliegues de afuera hacia el centro. Vuelca sobre papel de hornear, bolea formando una bola redonda y reposa 30 minutos.
✓ Control: Hogaza lisa y tensa.
- 3

Precalentar Cazuela

⌚ 30 min

Precalienta la cazuela de hierro con su tapa dentro del horno a 450°F (230°C).
✓ Control: Cazuela humeante muy caliente.
- 4

Greñar y Hornear

⌚ 40 min

Haz un corte profundo en la superficie. Introduce con el papel en la cazuela a 450°F (230°C), hornea tapado 25 minutos y destapa los últimos 15 minutos a 425°F (220°C) para secar y dorar la corteza.
✓ Control: Corteza dorada crujiente y sonido hueco al golpear.

🛡️ **SEGURIDAD 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:**
Al golpear la base del pan con los nudillos debe sonar completamente hueco, con greña abierta y corteza crujiente.

🔍 **POR QUÉ FUNCIONA:**
El Horno Holandés con Tapa: Hornear tapado dentro del hierro retiene la humedad del pan generando vapor que permite la expansión máxima y corteza vítrea.

⚠️ **EVITA ESTE ERROR:**
Corteza blanda y gomosa: Hornea los últimos 15 minutos sin tapa a 425°F para secar y dorar la corteza.