

# SUMARIO

Recetas **VIII**

Agradecimientos del editor **x**

Agradecimientos del autor **XII**

Prólogo de Raymond Calvel **XIII**

Prefacio **XIV**

## PRIMERA PARTE

### **Ingredientes y técnicas** 1

- 1 El proceso de panificación desde el amasado al horneado **5**
- 2 Los ingredientes y su función **29**
- 3 Técnicas de manipulación **53**

## SEGUNDA PARTE

### **Fórmulas y panes decorativos** 83

- 4 Panes con masas madre de levadura **89**
- 5 Panes con masa madre natural **149**
- 6 Panes de centeno con masa madre natural **207**
- 7 Masas directas **269**
- 8 Otros panes **305**
- 9 Técnicas de trenzado **373**
- 10 Proyectos decorativos y de exposición **403**

**Apéndice 429**

Elaborar y perpetuar  
una masa madre natural **429**

Pruebas reológicas  
y análisis de la harina **442**

Aditivos de la harina **448**

El porcentaje del panadero **450**

La temperatura ideal de la masa **455**

Calcular los costes de una masa **458**

Equivalencias  
y conversiones útiles **459**

Ejemplo de horario  
de fermentación **460**

Glosario **461**

Bibliografía **467**

Epílogo **469**

Índice **470**

# RECETAS

## 4 Panes con masas madre de levadura

- Baguettes con poolish 94
- Baguettes con masa fermentada 96
- Chapata con biga sólida 98
- Chapata con poolish 101
- Chapata con aceite de oliva y germen de trigo 104
- *Pain rustique* 106
- Pan campesino 108
- Pan rústico 110
- Pan con patata asada 112
- Pan con patata y cebolla asada 116
- Pan de espelta con miel 118
- Pan integral de trigo 120
- Pan integral de trigo con avellanas y pasas de Corinto 122
- Pan integral de trigo con escaldado de cereales 124
- Pan con arroz integral 127
- Pan de cinco cereales y semillas con masa fermentada 129
- Pan de granos de trigo partidos 132
- Pan con semillas de girasol y masa fermentada 135
- Pan con pasas sultanas y nueces 138
- Pan de suero ácido de mantequilla (*buttermilk*) 140
- Pan de trigo duro 142
- Pan de trigo duro con escaldado de cereales integrales 144
- Pan de maíz 146

## 5 Panes con masa madre natural

- Pan de masa madre de Vermont 156
- Pan de masa madre de Vermont con harina integral de trigo 158
- Pan de masa madre de Vermont más integral 160
- *Pain au levain* (pan de masa madre natural) 162
- *Pain au levain* con harina integral de trigo 164
- *Pain au levain* con dos masas madre 166
- *Miche* Pointe-à-Callière 168
- *Miche* de varias harinas 170
- Pan de masa madre integral 172
- Pan integral multicereales 174
- Pan de trigo duro con sésamo 176
- Pan con biga de trigo duro y masa madre natural 178
- Baguettes de masa madre natural 180
- Pan con pasas sultanas 182
- Chapata con nueces y pasas 184
- Pan multicereales de masa madre 186
- Pan de masa madre con avellanas e higos 188
- Pan de masa madre con semillas 190
- Pan de masa madre con aceitunas 192
- Pan con queso 194
- Pan normando con manzanas 196
- Pan de masa madre con ajo asado 198
- Pan de la cosecha 200
- Pan con nueces y zanahoria 202
- Pan con avellanas tostadas y ciruelas pasas 204

## 6 Panes de centeno con masa madre natural

- Pan de centeno al 40 por ciento con alcaravea 212
- Pan integral de centeno y trigo 214
- Pan de centeno estilo *deli* 216
- Pan de centeno de masa madre con nueces 218
- Pan de centeno al 90 por ciento con masa madre en tres pasos 220
- Pan de centeno al 80 por ciento con masa madre en tres pasos 224
- Pan de centeno al 70 por ciento con masa madre en tres pasos 227
- Pan de centeno de masa madre con nueces y pasas 230
- *Quarkbrot* 232
- Pan de centeno al 66 por ciento con masa madre natural 234
- Pan con linaza 236
- Pan de centeno al 80 por ciento con masa madre natural y harina de centeno escaldada 238
- Pan de centeno al 70 por ciento con escaldado de centeno y harina integral de trigo 240
- *Vollkornbrot* 242
- *Vollkornbrot* con linaza 244
- *Vollkornbrot* con pasas de Corinto 246
- *Pumpernickel* negro de Horst Bandel 248
- Pan de centeno con linaza y pan viejo en remojo 252
- Pan negro 254
- Pan multicereales con masa madre natural de centeno 256
- Pan con semillas de girasol y masa madre natural de centeno 259

- Pan de cerveza **261**
- Pan de centeno al 65 por ciento con masa madre natural de centeno **264**
- Pan de centeno al 65 por ciento con masa madre natural sólida de trigo **266**
- Pan de centeno al 65 por ciento sin harina acidificada **268**

## 7 Masas directas

- Pan blanco amasado a mano **271**
- Pan francés de seis pliegues sin amasado **274**
- *Baguettes de tradition* **275**
- Baguettes de fermentación lenta (*pointage en bac*) **276**
- Pan francés **278**
- Pan con copos de avena **279**
- Pan con copos de avena, canela y pasas **281**
- Pan multicereales **283**
- *Challah* **286**
- *Berne brot* **288**
- Pan de molde **290**
- Pan de suero **292**
- Pan de trigo duro con cereales escaldados y semillas de hinojo **293**
- Pan integral con nueces pacanas y pasas sultanas **296**
- Pan con avellanas, higos, hinojo y romero **298**
- Pan de granjero alemán **300**
- Pan de tostadas **302**

## 8 Otros panes

- Brioche **306**
- *Bienenstich* (picadura de abeja) **312**
- Tarta de brioche con relleno de queso, frutas y migas de mantequilla **314**
- Trenza de brioche con jengibre fresco cocido en miel **316**
- Brioche *feuilletée* **317**
- *Flamiche aux Maroilles* **322**
- Empanadas saladas de brioche **323**
- Tarta salada en forma de corona **324**
- Pan suizo de granja **326**
- Palitos de pan con sésamo **329**
- *Grissini* **330**
- Bollos tiernos de mantequilla **332**
- *Bagels* **334**
- *Simits* **337**
- *Bialys* **338**
- Pan de soda irlandés **340**
- *Hot cross buns* ingleses tradicionales **342**
- *Pretzels* **346**
- Masa de pizza **350**
- *Tarte flambée* **353**
- *Pissaladière* **354**
- *Fougasse* con aceitunas **357**
- *Focaccia* **360**
- *Crackers* de romero y aceite de oliva **361**
- *Lavash* **362**
- *Socca* **364**
- Pan plano de trigo integral con relleno **365**
- Dos rellenos **366**
- *Lebkuchen* **367**
- *Crackers* y panes planos **370**
- Tortitas y gofres **372**

## 9 Técnicas de trenzado

- *Challah* **378**
- Panecillo trenzado de un solo cabo **380**
- Trenza de dos cabos **382**
- Trenza de tres cabos **384**
- Trenza de cuatro cabos **386**
- Trenza de cinco cabos **388**
- Trenza de seis cabos **390**
- Trenza de siete cabos **394**
- Trenzas de varios pisos **395**
- Dos técnicas avanzadas de trenzado **397**

## 10 Proyectos decorativos y de exposición

- Masa fermentada clara para decoración **404**
- Masa fermentada oscura para decoración **405**
- Elaborar un entramado **406**
- Almíbar para *pâte morte* **417**
- *Pâte morte* **418**

## Apéndice

- Elaboración de una masa madre madre natural **434**
- Elaboración de una masa madre natural sólida **436**
- Elaboración de una masa madre natural de centeno **438**