

Recetas de pan blanco

- [Pan tipo chapata](#)

Pan tipo chapata

¿Qué es?

Es una masa tradicional, húmeda, preparada sobre una base de [poolish](#).

Ingredientes

Poolish

- 175 g de harina T65.
- 175 g de agua a 20º C.
- 1 g de [levadura](#) de panadero fresca.

Masa

- 500 g de harina T65.
- 325 g de agua a 20~25º C.
- 11 g sal.
- 1 g de [levadura](#) de panadero fresca.

Preparación

La víspera

1. Preparar el [poolish](#). Diluir la levadura desmigada en el agua. Verter la harina y batir hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Cubrir con un film transparente y dejar reposar a temperatura ambiente durante unas 16 horas.

El mismo día

1. Amasar la harina con el robot, el agua, la sal, la levadura desmigada y el [poolish](#) de 10 a 15 minutos. La masa debe despegarse de la pared del recipiente.

2. Colocar la masa en un bol impregnado de aceite (para que le cueste más pegarse) y envolver el film transparente y dejar prefermentar durante 1 hora.
3. Una vez pasada la hora, hacer un plegado. Después de 20 minutos, hacer otro plegado. Y finalmente plegar la masa pasados 40 minutos.
4. Dividir la masa en dos trozos (o los que creas convenientes) con el cortamasas. Dar a la masa una forma rectangular doblando ligeramente los dos lados más lagos hacia adentro.
5. Colocar las masas con la union hacia abajo en un paño bien enharinado.
6. Precalentar el horno a 250º C. con una bandeja de horno y un bol con agua para generar humedad.
7. Dejar levar la masa durante 45 minutos en un lugar cálido (25~28º C) para esta segunda fermentación.
8. Dar la vuelta a los panes colocando la unión hacia arriba y poniéndolos en la bandeja de horno caliente cubierta de papel de horno (sulfurizado).
9. Rociar la base del horno con agua y hornear de 20 a 25 minutos o hasta que se dore la corteza.