Rústico Basquery

Totales partiendo de 1 kilo de harina

1000	gr de harina de trigo T80	100 %
700	gr de agua	70%
20	gr de sal	2%

Totales con Masa Madre para 1 kilo de harina

400	gr de Masa Madre al 100 %
800	gr de harina T80
500	gr de agua
20	gr de sal

Fórmula final para dos panes de 850 gramos

400	gr de Masa Madre al 100%
800	gr de harina de trigo T80
500	gr de agua
20	gr de sal
8	gr de LVF (en casa no usaremos levadura fresca)

Tiempos de fermentación en casa

1a fermentación: 3 horas
2a fermentación (levado): 1,5 horas - 2 horas

Horneado

Precalentar horno media hora antes a 250 ° (a tope)
Meter pan y vapor
15 minutos calor abajo
Abrir para eliminar exceso de vapor
30 minutos calor arriba y abajo

Txokolate ogia

Totales partiendo de 1 kilo de harina

1000	gr de harina de trigo T80	100 %
720	gr de agua	72 %
20	gr de sal	2 %
50	gr de miel	5 %
40	gr de cacao puro	4 %
150	gr de pepitas de txokolate	15 %

Totales con masa madre para 1 kilo de harina

200	gr de Masa Madre al 100%
900	gr de harina T80
620	gr de agua
20	gr de sal
50	gr de miel
40	gr de cacao puro
150	gr de pepitas de txokolate

Fórmula para 2 panes de 800 gramos

Totales

830	gr de harina de trigo T80	100 %
595	gr de agua	72 %
17	gr de sal	2 %
45	gr de miel	5 %
35	gr de cacao puro	4 %
125	gr de pepitas de txoko	15 %

Masa Madre (20% sobre cantidad de harina)

85	gr de harina de centeno integral
85	gr de agua

Fórmula final para 2 panes de 800 gramos

170 gr de Masa Madre al 100%
745 gr de harina de trigo T80
510 gr de agua
17 gr de sal
45 gr de miel
35 gr de cacao puro
125 gr de pepitas de txoko

Tiempos de fermentación en casa

1a fermentación: 3 horas
2a fermentación (levado): 1,5 - 2 horas

Horneado

Precalentar horno media hora antes a 250 ° (a tope)
Meter pan y vapor
15 minutos calor abajo
Abrir para eliminar exceso de vapor
30 minutos calor arriba y abajo

Qué hago con la masa que me he llevado?

Dos opciones, hornearlo hoy, o mañana.

Si quiero hornearlo hoy, puedes hacerlo del tirón:

- Paso 1 llegas a casa (habrán pasado unas dos horas desde que hemos acabado de amasar), nuestra masa ha estado fermentando durante ese tiempo. Seguramente le hará falta una horita más. En total 3 horas desde que hemos acabado de amasar.
- Paso 2 formar.
- Paso 3 lo dejamos 1,5-2 horas más a temperatura ambiente.
- Paso 4 hornear (enciende tu horno media hora antes de que pasen esas 1,5 horas)

Si vas a hornearlo mañana :

- Paso 1 lo metes directamente a la nevera sin formar.
- Paso 2 mañana, lo sacas de la nevera, desayunas tranquilamente, y lo formas.
- Paso 3 lo dejamos 1,5-2 horas más a temperatura ambiente.
- Paso 4 hornear (enciende tu horno media hora antes de que pasen esas 1,5 horas)

Si vas a hornearlo mañana y tienes tiempo hoy de dejarlo completar la primera fermentación :

- Paso 1 formar
- Paso 2 lo dejamos fuera una hora y lo metemos a la nevera.
- Paso 3 al día siguiente (al menos 8-10 horas de nevera), lo sacamos, encendemos el horno, y cuando esté caliente nuestro horno (30 mins) lo horneamos.

Quiero repetir YA lo que he aprendido en el taller

Ejemplo real, los tiempos para hacer el pan que hicimos en el taller, pero para repetir en casa:

Objetivo

450 gramos de masa madre. Tengo por lo menos 50 gramos en la nevera.

Tenemos que darle dos refrescos, partimos de que lleva unos días en la nevera. No queremos andar muy pendientes del tiempo ni del momento en el que vamos a empezar el amasado. Propongo un refresco de 4 horas, luego otro de 8.

Jueves

18:00 1er refresco: 30 gr MM de mi bote + 30 gr Harina + 30 gramos agua = 90 gr MM

23:00 Han pasado 4-5 horas Puedo hacer el 2o refresco: 90 gr MM + 180 Harina + 180 agua = 450 gr, o guardar en la nevera 1 día como máximo para hacer el segundo refresco después. Vamos a hacerlo seguido.

Viernes

8:00 Han pasado 8-10 horas. tengo mis 450 gr a tope. Decidir si empezar a amasar como hicimos el sábado, o guardar en la nevera hasta que querer hacerlo (máximo 24 horas).

Decido hacerlo esta noche.

20:00 Saco mi masa madre de la nevera

21:00 Mezclo los ingredientes y amaso

22:00 Terminado el amasado, lo cubro con gorro ducha o film, y lo dejo 1 hora a temperatura ambiente.

23:00 a la nevera

Sábado

8:00 Me levanto de la cama. Saco el bol de la nevera. Desayuno de mientras.

9:00 Formar los panes. Los voy a dejar 3 horas levando.

11:00 Enciendo el horno

12:00 Horneamos

Tiempo de horneado, 45 minutos.

- Encender el horno con la bandeja dentro por lo menos media hora antes de hornear (calculad el tiempo que tiene que estar vuestras piezas levando ya formadas), yo suelo ponerlo 45 minutos antes, a tope, arriba y abajo.
- Preparáis el flis para generar vapor, o una botella con tres agujeritos en el tapón.
- Disponéis en una bandeja un papel de hornear, con un poco de harina por encima, un poco, y ponéis vuestros panes ahí.
- Le dáis los cortes a las piezas con una cuchilla o un cuchillo de sierra de pan.
- Pasáis las piezas al horno, ponéis solo calor abajo, y echáis el agua contra las paredes y el suelo del horno, generando vapor. Cerrad rápido. Así 15 minutos a 250 grados.
- Pasados los 15 minutos, abrid la puerta del horno para que se escape el exceso de humedad, con cuidado, ponéis arriba y abajo, y lo dejáis 30 minutos más, bajando a 220 grados.
- Vigilad que no os dore muy rápido, si es así, le podéis poner un albal por encima, o probad a terminar el horneado...
- Cuando pasen estos segundos 30 minutos, apagad el horno, dejar la puerta entreabierta otros 5 minutos, para que se seque un poco el pan en el horno y conseguir corteza crujiente. Sacar y poner a enfriar en una rejilla.
- Esperad a que se enfríe para comerlo, el pan se termina de hacer una vez se enfría.