



BOLETÍN 03

3 errores que debes evitar al preparar la masa del pan

Preparar la masa de forma adecuada es clave para obtener un delicioso pan casero, por lo cual te prevenimos de cometer tres errores aun cuando ya tengas experiencia.

Ya sea la primera vez o la décima, recuerda que preparar pan casero requiere tiempo, dedicación y, por supuesto, pasión. De esta manera minimizarás las posibilidades de cometer equivocaciones.



2. Desear resultados inmediatos

El hecho de que algunas marcas te ofrezcan pan precocido para que solo tengas que hornearlo por unos minutos, no significa que tu propia masa de pan también la puedas preparar en poco tiempo.

La paciencia tiene su recompensa en un pan crujiente por fuera, suave por dentro y que mantiene su consistencia. Tu virtud se pondrá a prueba cuando tengas que amasar por casi una hora. Este paso es clave al preparar la **masa del pan**, ya que no se trata solo de darle movimiento, sino de intervenir en procesos químicos que permiten lograr la textura adecuada al hornear el pan.

Por otra parte, debes dejar reposar la masa las horas necesarias para cada preparación. Esto es importante para que el pan no adquiera una consistencia elástica. Así que el segundo error a evitar es la impaciencia.

1. Elegir la harina Correcta

Si has recibido una de nuestras capacitaciones, recordarás que existen harinas fuertes, ideales para el pan francés y otro tipo de panes rústicos, debido a su alto contenido de proteína. Las harinas suaves son indicadas para preparaciones de repostería, productos de galletería y productos de batido.

Las harinas semifuertes son adecuadas para, semitas, torta de yema y otros panes dulces, donas y panes tipo croissant.

Al elegir la harina adecuada para el pan que quieres elaborar lograrás evitar errores al preparar la **masa del pan**.

3. No cubrir la masa

Puede que te imagines la escena de una cocina antigua con bandejas de pan para hornear, cubiertas con una servilleta de tela, pero en realidad se trata de un truco que vale la pena retomar. Esto contribuye al proceso de fermentación y evita que las corrientes de aire resequen la masa.

Dejar al aire libre la **masa del pan** sin hornear, puede dar lugar a la formación de una fina capa que alterará los resultados al hornear.

Ahora que ya lo sabes, recuerda que debes poner toda la atención y el corazón cada vez que vas a hornear, así como evitar estos tres errores al preparar la **masa del pan**.