



PANES ITALIANOS

— ESCUELA —

CURSOSDECOCINA

comida familia & amigos

WWW.CURSOSDECOCINA.CL

FOCACCIA, CIABATTA Y PIZZA



INGREDIENTES:

PASO 1

- 1 k de harina
- 1 kg de harina
- 18 gr de sal
- 20 gr de levadura fresca
- 100 – 200 gr de masa madre
- 650 gr de agua

PASO 2

- 60 – 80 gr de aceite de oliva

ASÍ SE HACE:

Amasar los ingredientes del paso 1 hasta lograr una masa lisa. Reposar 10 minutos y luego incorporar el aceite de oliva de a poco, procurando mantener la malla de gluten y que la masa quede igual de lisa que en el primer paso. Con esta clase logramos entender la versatilidad de las masas, no sólo la ciabatta, sino que también podemos hacer pizzas o focaccia con masa de baguette, integral, etc.

FOCACCIA

Para la focaccia, estiramos la masa con un grosor de a menos 1 – 1,5 centímetros. A esta le agregamos ingredientes encima, con generosidad, pero sin sobrepasar. Una focaccia no es una pizza, es un pan con garnitura. Hornear a 220°C por aproximadamente 20 – 30 minutos.

CIABATTA

Para la ciabatta natural, solo debemos estirar masa y cortarla en trozos irregulares. Luego los disponemos en lata de horno, fermentamos en calor húmedo por 30 – 60 minutos. Luego horneamos a 220°C por 20 - 30 minutos.

PIZZA

Para la pizza estiramos masa con abundante harina o sémola de un grosor de 0,5 o menos, dependiendo del gusto. Pinchamos la masa con ayuda de un tenedor y pre-horneamos por 5 minutos a 220°C, luego añadimos los ingredientes a elección y horneamos por 10 minutos a 220°C

MASA MADRE



PASO 1

INGREDIENTES:

- 1 manzana.
- Agua.
- Harina (según la cantidad de liquido)

ASÍ SE HACE:

Rallar la manzana y disponer en un recipiente con agua, cuidando que la manzana este siempre sumergida.

Para esto es necesario ir revolviendo día a día, así evitaremos la aparición de hongos en nuestra manzana.

Luego debemos dejar fermentar esta mezcla de agua y manzana por un periodo relativo entre uno a dos días. Una vez fermentada, ésta presentara un aspecto gaseoso y olor similar a una chicha o fermentación clásica de las frutas.

En este momento ya es posible separar la manzana del líquido, utilizando solamente el liquido para nuestra masa madre, por lo tanto colamos la mezcla y del liquido que obtengamos, incorporamos la misma cantidad de harina.

PASO 2

INGREDIENTES:

- 100 g de liquido fermentado.
- 100 g de harina.

ASÍ SE HACE:

A esta nueva mezcla de harina y fermento, le debemos dar al menos un dia mas de fermentación.

Luego de esa fermentación, ya podremos utilizarla, reproducirla y mantenerla refrigerada.

IMPORTANTE

No refrigerar en el proceso de fermentación. Solo refrigerar para mantener.

Una vez que nos quede poca masa madre, utilizamos esa misma y agregamos agua y harina en iguales partes, mezclamos y se deja fermentar. De este modo estaremos reproduciendo nuestra masa madre.