

LIBROS CÚPULA

Peter Reinhart

*Pan
artesano*



Recetas rápidas y fáciles
de todo el mundo
para elaborar tu propio pan

LIBROS CÚPULA

En librerías desde el 13 de enero de 2015

LIBROS CÚPULA

Pan artesano

Recetas rápidas y fáciles de todo el mundo para elaborar tu propio pan

Peter Reinhart



- ***Pan artesano*** es uno de los libros imprescindibles entre los aficionados a elaborar pan casero de forma rápida y fácil, un best seller en todo el mundo que llega ahora a España con Libros Cúpula para descubrirnos todo tipo de variedades y recetas del mundo.
- Desde los clásicos como la chapata, la masa de pizza o el pan de molde, hasta especialidades como *pretzels*, *crackers*, cruasanes y *bagels*. Este libro detalla cada paso de las recetas, desde la preparación de la masa hasta el momento de sacar el pan del horno.
- El autor, **Peter Reinhart**, es maestro panadero y cuenta con gran reconocimiento internacional. Es autor de siete libros para aprender a hacer pan, entre ellos *El aprendiz de panadero*, con más de 250.000 ejemplares vendidos.
- Disponer de poco tiempo y disfrutar de tu propio pan ya no es una quimera. Siguiendo las recetas de este libro podemos elaborar pan casero fácilmente, ya que la mayoría sólo requiere mezclar y dejar fermentar durante la noche, y con un resultado muy superior al de cualquier panadería. Elaborar rápidamente pan casero está ahora al alcance de todos.

El pan artesano hecho en casa vive un auténtico boom que se ha trasladado a las librerías con un creciente número de títulos sobre esta temática. Libros Cúpula enriquece ahora esta oferta con la “biblia del pan”, el libro best seller en todo el mundo de Peter Reinhart, un maestro panadero autor de los libros más vendidos sobre el pan artesanal en todo el mundo. Éste no es sólo un libro de recetas, sino que el autor también reflexiona sobre el **movimiento artesanal** y su significado.

LIBROS CÚPULA

Hornear pan consiste, principalmente, en lograr el equilibrio entre **tiempo, temperatura e ingredientes**. En este libro se explican varias de las opciones que hay para cada elemento que interviene en el proceso, desde prefermentos hasta métodos de premezclado y fermentación. Con cada receta hay una breve explicación de la teoría que se esconde tras el método escogido. El libro aúna tanto técnicas conocidas como otras nuevas e inusuales.

CONTENIDOS

Introducción: dónde estamos y cómo hemos llegado hasta aquí

1. *Básicos para hornear*
2. *Fundamentos de la masa madre y de la levadura natural*
3. *Panes franceses y pan rústico de masa madre*
4. *Panes enriquecidos*
5. *Bollería*

Epílogo: ¿Cuál es el siguiente paso en el movimiento artesanal?

Fórmulas del pan



CÓMO ESTÁ ORGANIZADO EL LIBRO

Básicos para hornear

El primer capítulo explora los varios métodos escogidos para el libro, el porqué de la elección y qué resultado se obtiene. Aclara dudas sobre la prefermentación y fermentación, cómo trabajar la levadura, cómo debe ser la textura de la masa, así como los utensilios básicos que necesitamos para empezar.

Explica técnicas para **estirar y doblar** en un bol o sobre una superficie, para **dar forma** (pan redondo, *bâtards*, *baguettes*, pan de molde, masa de pizza y panecillos), para el **reposo** de la masa (en cestas, en lino, en bandejas), para el **corte** (cortar barras, corte en forma de espiga, corte *fendue*, corte *fougasse*) y finalmente para la **cocción**.



Masa madre y levadura natural

La **masa madre** es un potenciador natural, una masa fermentada de forma natural, en oposición a la masa fermentada con levadura química. Los panes elaborados con esta masa se caracterizan por un sabor superior a los elaborados con levadura química. Como explica el autor en el libro *“hay algo cautivador en cultivar levadura natural y bacterias, y ponerlas a trabajar para crear masa. Es como muy del oficio, muy de la tierra”*.

LIBROS CÚPULA

Se explican las diferentes fases a seguir para conseguir nuestra propia masa madre: primero creando el cultivo base y después convirtiéndolo en masa madre. Todo este proceso está explicado paso a paso.

Recetas

El resto del libro está dedicado a un amplio número de recetas, algunas familiares de anteriores trabajos del autor y otras novedosas. Cada receta está explicada extensamente con trucos, variaciones y fotografías.



- **Panes franceses y panes rústicos:** panes hechos con masas básicas, caracterizados por tener la corteza dura y una textura muy sabrosa. Pan básico y rústico tradicional, *focaccia*, masa de pizza neo-napolitana o *bagels*, entre otros.
- **Panes enriquecidos:** panes elaborados con cantidades moderadas de grasa, azúcar, huevos y productos lácteos. Son masas suaves que se usan para hacer barras de pan de molde y panecillos, galletas saladas y *pretzel*. Recetas de pan de semillas, panecillos tiernos, pan de centeno, pan de arroz y cebolla... También recetas más especiales como el pan de queso o *muffins*.
- **Bollería:** con más grasa y azúcar por contener mantequilla y/o aceite. Recetas perfectas para días de fiesta como bollos de canela, *panettones*, cruasanes y hojaldres.

El movimiento artesanal

“La artesanía se manifiesta como un inevitable movimiento pendular en un mundo que ha sido industrializado y reducido a procesos de gran volumen. Lo hemos visto suceder con el pan, luego con el micromovimiento de la cerveza casera y más recientemente con la corriente del queso de granja. La artesanía alimenta no sólo un hambre real sino también un hambre del alma, un anhelo. (...)

Quizás este libro –con el viaje que representa, y la estirpe de anhelos por esos momentos artesanos que nos conectan a todos- servirá de alguna manera como un vínculo en tu propia búsqueda del pan perfecto e inefable.

Llevamos seis mil años haciendo pan y aún hoy en día seguimos descubriendo nuevas formas de mejorarlo. Pero lograr la barra de pan perfecta es como la búsqueda del Santo Grial: en apariencia asequible pero siempre fuera de nuestro alcance. ¿O no?”



LIBROS CÚPULA

EL AUTOR: PETER REINHART

Peter Reinhart es maestro panadero, profesor en la Johnson & Wales University en Charlotte, California del Norte, y socio fundador de la Brother Juniper's Bakery en Santa Rosa, California. También es autor de siete libros para aprender a hacer pan, entre los cuales destaca *El aprendiz de panadero* (RBA, 2006), y cuenta con gran reconocimiento internacional.



FICHA TÉCNICA DEL LIBRO

PAN ARTESANO

Autor: Peter Reinhart

Editorial: Libros Cúpula

Formato: 20 x 25,3 cm.

224 páginas

Rústica con solapas

PVP c/IVA: 19,95€

A la venta el 13 de enero de 2015



Para descargar la portada en alta resolución:

http://static4.planetadelibros.com/usuarios/libros/fotos/190/original/pan-artesano_9788448020972.jpg

Para más información a prensa:

Lola Escudero

Directora de Comunicación Libros Cúpula

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335

www.planetadelibros.com

lescudero@planeta.es

LIBROS CÚPULA

CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO



After the final stretch and fold, return the dough to the oiled bowl and immediately cover the bowl tightly and refrigerate overnight or for up to 4 days, or pan it immediately (as described below).

To make 1 large focaccia, line a 12 by 16-inch sheet pan with parchment paper or a silicone mat. Oil it generously, including the sides, with about 2 tablespoons of olive oil, then transfer the dough to the pan. Drizzle another tablespoon of oil over the top of the dough, then use your fingertips to dimple the dough and spread it to cover about half of the pan. Make sure the top of the dough is coated with oil, then cover the pan (not the dough) tightly with plastic wrap and immediately place the pan in the refrigerator overnight or for up to 4 days.

For round focaccia, cut out a piece of parchment paper to fit inside an 8- or 9-inch round pan. Oil both the parchment and the sides of the pan with 1 tablespoon of olive oil, then transfer the dough to the pan. For an 8-inch pan, use 8 ounces (227 g) of dough; for a 9-inch pan, use 12 ounces (340 g) of dough. Drizzle 1 teaspoon of olive oil over the top of the dough, then use your fingertips to dimple the dough and spread it as far as it will allow. Don't force the dough when it starts to spring back. Cover the pan (not the dough) tightly with plastic wrap and immediately place the pan in the refrigerator overnight or for up to 4 days.

ON BAKING DAY

Remove the dough from the refrigerator about 2½ hours before you plan to bake, and if you haven't already panned it, follow the instructions above to do so, spreading it to cover a portion of the pan.

Warm the oven for just a few minutes, then turn it off; or, if you have a gas oven with a pilot light, it's warm enough without any heating. Drizzle a small amount of olive oil on the surface of the dough and, beginning in the center and working toward the sides, dimple the dough



One possible topping for focaccia is herb oil (page 70); you can add it during the final dimpling.

with your fingertips to spread it over more of the pan. The dough will start resisting and sliding back toward the center after a minute of this; stop dimpling at that point. It should now be covering 70 to 80 percent of the pan. Cover the pan with plastic wrap and put it in the warm oven (with the heat off!). For a gas oven with a pilot light, leave the focaccia in for just 5 minutes. Otherwise, leave it in for about 8 minutes. (If you have plenty of time, you can simply let the dough rest at room temperature for 30 minutes between dimplings, which will require a total of about 4 hours prior to baking.)

After the focaccia has been out of the oven for 10 minutes, remove the plastic wrap, drizzle another small amount of olive oil over the dough, and dimple it again. This time it should cover about 90 percent of the pan. Cover it again and return it to the warm oven for 5 minutes in a gas oven with a pilot light or 10 to 20 minutes for any other type of oven. On the third dimpling (if not the second), the dough should evenly fill the entire pan. If it creeps in from the corners because of the oil, don't worry; it will fill the corners as it rises. Cover the pan with plastic wrap and proof the dough in the slightly warm oven as before, removing it after 5 to 10 minutes and completing the rise at room temperature. It should be about 1 inch high in 1 to 1½ hours (longer if not using the oven).

Preheat the oven to 500°F (260°C). (You don't need a baking stone, but if you'd like to use one, allow 45 minutes for it to preheat.) Top the focaccia with your choice of toppings (see page 70 for topping ideas), but wait until the end of the baking time to add any cheese.

Place the pan in the oven. For large focaccia, lower the oven temperature to 450°F (232°C) and bake for 12 minutes. Rotate the pan and bake for another 10 to 15 minutes, until the top of the dough is golden brown. For round focaccia, keep the oven temperature at 500°F (260°C) and bake for 10 to 12 minutes. If you use moist toppings, such as fresh tomatoes or sauce, the focaccia will take longer to bake. To test for doneness, use a metal spatula to

