Publicado en Madrid el 20/05/2020

Leon the Baker enseña 10 consejos de experto para hacer pan casero

Durante el confinamiento, son muchos los que se han reconciliado con sus hornos. El pan casero ha sido la receta por antonomasia de la cuarentena, pero algo que, a priori, es simple y que solo necesita agua, harina, levadura y sal, puede dar infinitos y caóticos resultados. Leon the Baker, el obrador "SIN" y ECO preferido de los amantes del pan, de venta online y offline, da consejos de experto y presenta mix de harinas SIN GLUTEN y SIN LACTOSA para elaborar pan casero delicioso y saludable

Tiempo. Lo primero de todo es que para hacer pan casero y artesano no hay que tener prisa, el pan necesita tiempo para fermentar y desarrollar sus sabores, cuanto más tiempo repose el pan (dentro de un límite...), mejor sabrá y sentará. Si se hace un buen proceso de fermentación, el pan tendrá más volumen y será más esponjoso además de ser, más digestivo, ya que restaura y conserva la flora bacteriana.

Los ingredientes:El agua debe estar fría, a la temperatura que sale del grifo, si se utiliza agua caliente, se estará forzando la fermentación para hacerla más corta.

Usa una báscula. Hasta que tengas controlado el arte de la panadería, se recomienda pesar siempre los ingredientes.

La mezcla. En la elaboración de pan sin gluten, se recomienda mezclar primero los ingredientes secos (harina, sal, levadura) y añadir luego los húmedos (agua, aceite, leche, cerveza...)

Tipo de levadura. Para elaborar un pan artesano, se puede utilizar levadura de panadero o levadura natural, es decir, masa madre. Nunca se debe mezclar la levadura de panadero junto con sal, ya que perderá sus propiedades.

Originalidad. Puedes añadir a la masa de pan condimentos al gusto. Por ejemplo, orégano, tomillo, semillas, nueces, pasas, aceitunas, etc…

Tiempo de reposo. Una vez amasado el pan déjalo reposar al menos 30 minutos antes de darle forma, aunque se recomienda un reposo de al menos 2 horas tapado con un paño o papel transparente. Un consejo es dejar la masa en la nevera durante toda una noche, así no crecerá en exceso ni se sobre-fermentará.

Truco de experto. Crear vapor en el horno para hornearlo, el pan subirá un poco más y saldrá más esponjoso.

Una vez cocido. Hay que sacar el pan inmediatamente del molde y dejarlo enfriar sobre una rejilla.

Intenta ajustarte a los ingredientes y que las cantidades coincidan con la receta original. El resultado puede variar de un día a otro. Si guardas el pan en un trapo de tela, se conservará tierno durante más tiempo.

Selección de Mix de harinas Leon the Baker SIN GLUTEN y SIN LACTOSA
PVP 2,90 euros

[para elaborar pan y otras recetas]

Además, si lo tuyo con la cocina es un imposible, siempre puedes comprar cualquiera de sus panes artesanos, naturales, SIN aditivos, conservantes y colorantes artificiales en sus tiendas de Madrid y en su página web.

Acerca de Leon The Baker
Leon the Baker es el obrador “SIN” y ECO preferido por los amantes del pan, de venta online y offline. Trabaja con ingredientes 100% naturales y es pionero en el sector, ya que utiliza métodos e ingredientes libres de gluten sin aditivos, conservantes artificiales ni colorantes. Como panadería artesanal, que sirve a toda la península, ha revolucionado el mundo de la nutrición y el fitness por su exquisito cuidado de algo tan importante como el sabor. Sus productos son aptos para celíacos y los que siguen la filosofía #HealthyLifestyle pero sobre todo, son para los que no renuncian al mejor pan.

leonthebaker.com

¿Dónde encontrar Leon the Baker?
Tienda Leon the Baker en C/Conde Duque, 19 (Permanece abierta)

28015, Madrid

Teléfono: 910822582

Tienda Leon the Baker en C/Jorge Juan, 72 (Permanece abierta)

28009, Madrid

Teléfono: 919294002

Tienda Leon the Baker en C/María de Guzmán, 30

28003, Madrid

Teléfono: 919423228

El Corte Inglés de Castellana en C/Paseo de la Castellana, 85 (Permanece abierto)

28046, Madrid

El Corte Inglés de Goya en C/ Goya, 87 (Permanece abierto)

28001, Madrid

Además, reparten sus panes recién horneados todos los días excepto domingos en más de 200 puntos de venta en toda España excepto en Islas Canarias.

*Durante el estado de alarma siguen recibiendo y enviando pedidos con normalidad a toda la Península. Las tiendas de Jorge Juan y Conde Duque siguen dando servicio de 9.30 a 14.30h de lunes a sábado (así como sus centros en CI Castellana y CI Goya)

Facebook: @leonglutenfree

Instagram: @leonthebaker

Datos de contacto:
Leon the Baker
918 763 496

Nota de prensa publicada en: Madrid

Categorías: Nacional Nutrición Gastronomía Sociedad Madrid Restauración

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es