

• La manera más rápida y sencilla de hacer pan de masa madre casero•

Antes de empezar, lee la receta al completo para prever las cantidades y tiempos

CÓMO PREPARAR TU PAN:

1. En un bol grande, mezcla el contenido del **sobre 1** y del **sobre 2**. Añade **500g de harina** (puede ser normal o de repostería), **10g de sal** y **400ml de agua**. También puedes utilizar harina integral, en ese caso recomendamos añadir 50ml más de agua. En invierno, nuestro consejo es calentar un poco el agua.
2. **Mezcla** con una cuchara. Opcional: añade una cucharada sopera de miel o azúcar moreno.
3. Realiza **amasados cortos** (2 minutos de amasado + 15 minutos de reposo). Repite **tres veces**. Si la masa se pega a la encimera, puedes añadir harina a tus manos pero no añadas más agua a la masa. ¡[Aquí](#) te enseñamos cómo!
4. Primera fermentación: el pan crece. Introduce la masa en un bol aceitado y déjalo fermentar **tapado con un film** durante **1 hora**. Durante el tiempo de fermentación, la masa casi debería doblar su volumen. Puedes hacer una marca en el bol para ver como crece tu masa.
5. Espolvoree la superficie de trabajo con harina y coloque la masa sobre ella para darle forma. Mira el vídeo del apartado *Receta* de la web para aprender a realizar el **formado** del pan.
6. Segunda fermentación: ya no se amasa más. Coloca la masa sobre el papel de horno o banneton. Déjalo fermentar durante **1 hora** (dos o más en invierno). Mientras tanto, **precalienta el horno** con la bandeja de metal en el interior a máxima potencia durante al menos 30 minutos.
7. Hazle la **greña** al pan utilizando una cuchilla de panadero, cúter o cuchillo. ¡[Aquí](#) te enseñamos cómo!
8. Baja la temperatura del horno a **230°C** y utiliza la **resistencia de abajo** solamente (sin ventilador). Si tu horno no tiene opción de resistencia solo bajo, coloca una bandeja que cubra la resistencia superior. Introduce el pan en el horno. Puedes añadir medio vaso de agua directamente en el fondo del horno (NO en la bandeja donde se encuentra el pan).
9. A los **20 minutos**, baja la temperatura a **180°C** y selecciona el programa de arriba y abajo sin ventilador.
10. A los **30 minutos** (o cuando la corteza esté dorada) saca el pan del horno. En caso de hornear una única pieza, el tiempo de cocción aumenta. Las piezas pequeñas tardan menos en cocerse.
11. Coloca el pan sobre una rejilla y **déjalo enfriar**.

EN PANIFICADORA, AÚN MÁS FÁCIL

1. En la cubeta de la panificadora, mezcla el contenido del **sobre 1** y del **sobre 2**. Añade **500g de harina** (puede ser normal o de repostería), **10g de sal** y **400ml de agua**. También puedes utilizar harina integral, en ese caso recomendamos añadir 50ml más de agua. En invierno, nuestro consejo es calentar un poco el agua. Puedes añadir otros ingredientes como semillas, frutos secos...
2. Selecciona el **programa básico** de amasado, reposo y horneado (pan básico o pan blanco) y ¡Ya está!