



PANERA

LA CABRERA



LA PANERA CONSTA DE:

- 2 porciones de focaccia
 - 2 panes brioche de 30 grs o 1 pieza de 50grs
 - 2 rodajas de pan de nuez
 - 2 figacitas en el caso de poner 1 pan brioche
 - Opcional: 2 grisines o talitas
-
- 1 quenelle de manteca saborizada
 - 60grs aceitunas con chimichurri

Sobre una tabla de madera de 14x30



PAN BLANCO TIPO FIGACITA

LA CABRERA

INGREDIENTES	U. DE MEDIDA	CANTIDAD
Premezcla pan blanco	Gramos	5400
Agua fria	Gramos	2100
Levadura	Gramos	140
Harina 000	Gramos	3500
Leche en polvo	Gramos	150
Aceite de girasol	Gramos	280
Sal fina *	Gramos	175

- 1 Colocar en la amasadora la masa de la premezcla, el agua y la levadura.
- 2 Añadir la harina y la leche en polvo. Amasar primero en velocidad baja hasta integrar.
- 3 Pasar a segunda velocidad y amasar hasta que quede lisa la masa.
- 4 Agregar el aceite y una vez integrado agregar la sal.
- 5 Dejar amasar hasta obtener una masa lisa nuevamente y tensa.
- 6 Pasar a la mesada de trabajo, dar pliegues para alisar. Espolvorear con harina y dejar descansar.
- 7 Estirar cuando la masa lo permita, cortar las piezas y colocarlas en bandejas previamente aceitadas.
- 8 Dejar levar hasta doblar su tamaño.
- 9 Cocinar a 170°C por 15 minutos.
- 10 Dejar enfriar y guardar 140 piezas por bolsa. Rotular.



FOCACCIA

LA CABRERA



INGREDIENTES	U DE MEDIDA	CANTIDAD
Harina 000	Gramos	7000
Agua fria	Gramos	4000
Levadura	Gramos	75
Agua fria (2da)	Gramos	1200
Aceite de oliva	Gramos	210
Sal fina	Gramos	180

PREPARACIÓN

- 1 Realizar una autólisis integrando solo los 4lts de agua y la harina. Dejar reposar de 1 a 3 horas.
- 2 Luego del reposo, amasar en 2da velocidad hasta que la masa esté lisa.
Agregar de a poco el agua de 2da, en 3 o 4 cuatro partes, siempre esperando que se incorpore todo a la masa para agregar la siguiente.
- 3 Por último, agregar el aceite en forma de hilo y al final la sal.
- 4 Amasar hasta homogeneizar.
- 5 Pasar a una batea aceitada. Dar pliegues. Dejar descansar y repetir 3 veces cada media hora.
- 6 Porcionar de a 1200g y colocar en bandejas previamente aceitadas.
- 7 Cubrir con plástico, colocar en el carro y dejar madurar la masa de 18 a 36hs.
- 8 Estirar la masa fría. Dejar que puntee y colocar las decoraciones.
Dejar levar, rociar con aceite de oliva, presionar con las yemas de los dedos con cuidado para que afloren las burbujas sin romperlas. Espolvorear sal gruesa y cocinar a 190°C por al menos 25 minutos, corroborando que el centro este cocido y la pieza tenga piso.
- 10 Dejar enfriar. Guardar dentro de bolsas de arranque y estibar. Rotular.



INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD NETA
Harina 000	gr.	1200
Leche	gr.	165
Huevos	gr.	340
Yemas	gr.	115
Azúcar	gr.	225
Levadura fresca	gr.	40
Mantequilla	gr.	340
Sal	gr.	24

PAN BRIOCHE

LA CABRERA



PREPARACIÓN

- 1 Integrar todos los ingredientes exceptuando la sal y la manteca
- 2 Amasar en velocidad media-alta hasta lograr una masa lisa y elástica.
- 3 Agregar la mantequilla en cubos poco a poco sin perder el amasado.
- 4 Agregar la sal con la última parte de la mantequilla.
Reposar hasta que duplique el tamaño. Desgasifica, bollar r y repetir 2 veces más
- 5
- 6 Guardar en nevera por al menos 24 horas.
Al momento de utilizar dejar atemperar y formar bollitos de 25/30 gramos.
- 7
- 8 Estibar en placa y dejar levar a temperatura ambiente. O reservar en nevera.
- 9 Siempre deben doblar volumen, pintarse con huevo batido y cocinar a 160 grados.



PAN DE MASA MADRE CON NUECES

LA CABRERA

INGREDIENTES	U DE MEDIDA	CANTIDAD NETA
Harina 000 o de fuerza	Gramos	900
Harina de centeno	Gramos	100
Agua	Gramos	650
Masa Madre	Gramos	200
Agua (2da)	Gramos	100
Sal	Gramos	20
Nueces	Gramos	180

- 1 Colocar agua, masa madre activa. Disolver y luego agregar las harinas. Unir y dejar en autólisis 30 minutos, entre 20 y 24°C temperatura ambiente.
- 2 Amasar hasta desarrollar elasticidad en la masa. Agregar la levadura y la segunda parte del agua.
- 3 Añadir la sal y dejar amasar unos minutos más.
- 4 Agregar a baja velocidad las nueces
- 5 Pasar a una batea y dar pliegues cada 30 minutos, 3 en total.
- 6 Dejar descansar 30 minutos. Volcar sobre la mesa y dividir en piezas de 540grs
- 7 Pre-formar, dejar descansar 20 minutos.
- 8 Dar forma final y pasar a un banetton con lienzo. Tapar.
- 9 Fermentar en frío de 12 a 24hs
- 10 Dar vuelta sobre una tabla o placa, hacer un ligero corte en la superficie.
- 11 Cocinar en horno de piso precalentado a 230°C con vapor al inicio.
- 12 Terminar cocción a 180°C



ACEITUNAS CON CHIMICHURRI

LA CABRERA

INGREDIENTES	U. DE MEDIDA	CANTIDAD NETA
Aceitunas negras descaroizadas	Gramos	1000
Aceitunas verdes descaroizadas	Gramos	1000
Base de chimichurri	Gramos	200
Aceite de girasol	Gramos	c/n

PREPARACIÓN

- 1 Lavar las aceitunas para quitar el exceso de salmuera
- 2 Mezclar con la base de chimichurri.
- 3 De ser necesario agregar un poco de aceite de girasol



MANTECA SABORIZADA CON MERKEN

INGREDIENTES	U. DE MEDIDA	CANTIDAD NETA
Manteca pomada	Gramos	3500
Merken	Gramos	105
Sal entrefina	Gramos	c/n

PREPARACIÓN

- 1 Colocar manteca en un bol esperando que se ablande
- 2 Agregar el merken y unir de forma homogénea
- 3 Con una cuchara apenas tibia y seca formar quenelles
- 4 Disponer en cazuelas y poner algunas escamas de sal por encima.

