



EL MEJOR PAN DEL MUNDO



DOMI VELEZ



A la venta desde el 27 de septiembre de 2023



EL MEJOR PAN DEL MUNDO

DOMI VELEZ

**El artesano que ha revolucionado el mundo de la panadería
con métodos tradicionales, nutritivos y saludables,
para dar con el mejor pan del mundo.**

El pan es un alimento que ha acompañado a la humanidad desde tiempos inmemoriales y que está presente a lo largo de nuestra vida. Pero, ¿cómo se elabora el mejor pan?

Domi Vélez, reconocido como *Mejor Panadero Mundial* según la Unión Internacional de Panadería y Pastelería, nos enseña a elaborar las recetas de los panes más ricos, sanos, nutritivos y saludables, desvela sus conocimientos y pone sobre la mesa de su obrador todo lo aprendido como panadero de quinta generación y tres décadas de profesión.

Un libro imprescindible para quien quiera iniciarse en el universo del pan y conocer cómo se trabaja en un obrador, pero también para los profesionales más expertos.



«El pan está de moda. Afortunadamente esto no es noticia. Lo que sí parece estar cambiando es la forma en la que nos acercamos a este alimento básico de nuestra rica y afamada dieta mediterránea. Antes, para generaciones precedentes, era una forma rápida de acabar con el hambre. Hasta no hace mucho, incluso hoy en día, el pan estaba presente en las mesas de los restaurantes como un mero acompañamiento. Sin embargo, cada vez son más los comensales que exigen, no una amalgama de harina, agua, levadura y sal, sino un pan como la ocasión merece. A la altura, en materia culinaria, del resto de la carta y como elemento de maridaje entre los alimentos y la bebida que vamos a disfrutar. Y, en casa, cada uno de nosotros también nos preocupamos, cada vez más, por saber que comemos. **Es un elemento presente en nuestra cocina en desayuno, almuerzo, merienda y cena: ¿aún hay alguien que no sienta interés –o necesidad– por saber que se lleva a la boca?, ¿cómo está elaborado?, ¿qué ingredientes lo forman?, ¿de qué calidad es el pan nuestro, aquel que consumimos cada día?**»

El alimento sobre el que versa este libro es un producto fantástico, casi mágico, en el que la química, la ciencia y la artesanía se unen, reposan veinticuatro horas, se hornean y conforman un producto irrepetible, una pequeña obra de arte. ¡El pan!

En estos capítulos, gracias a la experiencia de Domi Velez, Mejor Panadero Mundial 2021 por la Unión Internacional de Panadería y Pastelería, pretendemos **arrojar luz sobre ingredientes básicos, técnicas, procesos y tecnologías de cocción**, entre otros aspectos, para que, tanto si somos panaderos, como si queremos hacer pan en casa, podamos tener este volumen como referencia en nuestra estantería preferida.

El pan apenas varía su fórmula o sus ingredientes ni tampoco los procesos de elaboración... ¿o éste es un concepto erróneo? Les invitamos a leer las siguientes páginas para **aprender como todos los aspectos afectan e influyen en la elaboración y obtención de un buen pan**. Por eso nunca habrá dos panes iguales, porque se elaboran a través de procesos vivos, como la fermentación. Desde la harina que escogemos, la cantidad de agua, la técnica a seguir o las levaduras que flotan en el aire del lugar en el que estemos trabajando, todo influirá en nuestro pan.



Domi Velez rescata recetas de siempre, sabores tradicionales, pero también le acompañamos a la universidad donde experimenta, habla con expertos conocedores del mundo de los cereales, las harinas, la química del pan. Asimismo, trabaja con arqueólogos especializados en gastronomía para recuperar recetas de panes olvidados o técnicas milenarias, para obtener un producto mas saludable.

El pan nos ha alimentado durante milenios. Hoy día –parece–, los hay que se conforman con poca cosa, con cualquier pan, o con algo que se le parece. Elaborado de cualquier forma, sin respetar tiempos de fermentación ni acudir a los mejores ingredientes. Cada cual es libre de comer o escoger lo que prefiera. Lo dijo el sabio: «somos lo que comemos». ¿No queremos optar por comer un mejor pan?, ¿por cuidar así nuestra salud? Como defiende Velez, la respuesta está en la información, la investigación, el conocimiento y la posterior transmisión de todos los valores adquiridos vinculados con este noble alimento. Ojalá que con este libro despertemos la ilusión del lector por intentar elaborar o consumir el mejor pan posible. Es lo que persigue Domi Velez, un hombre que ha aprendido y sigue aprendiendo de sus colegas de profesión y de los profesionales e investigadores que le inspiran. Toda esta experiencia acumulada toma forma en el obrador de Domi, para que lo adquirido sea una lección de ida y vuelta, a disposición de todos.»

Atanasio D. Cantero. Periodista

UN PANADERO DE 5º GENERACIÓN

Domi Velez es panadero de 5ª generación. Los orígenes se remontan a su tatarabuelo que fundó el negocio en el año 1930, en la sevillana localidad de Las Cabezas de San Juan, aunque su familia provenía de Los Molares, cerca de la localidad de Utrera. Los padres de Domi comenzaban a trabajar a las cinco de la mañana. En sus recuerdos de la infancia esta siempre presente la panadería. Cuenta nuestro Maestro panadero, que la furgoneta de reparto del pan era su medio de transporte para llegar muchas mañanas a la puerta del colegio.

Reconoce que, si sus antepasados vieran el trabajo que está realizando, en el que destaca y llama la atención el afamado pan azul o la hamburguesa rosa, “*mi abuelo se echaría las manos a la cabeza. Mi padre no tanto. El ya mezclaba ingredientes, hacia sus experimentos integrando pasas y nueces, que ahora están tan de moda en el mundo de la panadería*” ha explicado Domi.

Su padre le enseñó a hacer pan. Domi debió aprender, por sí solo, todo lo que rodea a un obrador de pan y que está relacionado, no con el noble arte de hacer el alimento más imprescindible, sino aprender a capear en la trastienda de la gestión de un obrador a base de experiencias, reveses y por qué negarlo, algún golpe y caída, de las que ha resurgido más fuerte. Con el aprendizaje que le inculco su padre ya tenía suficiente para llevar un obrador como maestro panadero. Sin embargo, Domi nunca se ha conformado. Ha continuado investigando, rodeándose de estudiosos en materias vinculadas con las harinas, la fermentación, masas madre... ha compartido experiencias y ha creado un banco de pruebas donde ensayar junto a arqueólogos, gastrónomos o médicos especialistas en alergias e intolerancias alimentarias. Domi está diseñado para seguir aprendiendo, crecer y aplicar lo aprendido para poder compartirlo luego con aquel que prueba y disfruta su pan.





PRÓLOGO. DOMI VÉLEZ, EL PANADERO HUMANISTA

«En tus manos tienes una obra en la que no solo vas a descubrir el pan, sino a un panadero llamado **Domi Velez, que encarna un nuevo ideal de panadero humanista nunca antes conocido**. Domi es un panadero especial, dotado de una curiosidad infinita y especial que le motiva constantemente a comprometerse con su entorno local, a intentar dar respuesta a las necesidades sociales a través de su oficio y a experimentar.

A nivel experimental, Domi se convierte en un crisol único y excepcional que el que poder contrastar, **a través de la arqueología experimental gastronómica o Arqueogastronomía**, la información sobre el pan obtenida del registro arqueológico, las reseñas de las fuentes clásicas agroalimentarias, los datos fisicoquímicos obtenidos de las reconstrucciones científicas de panes en los que hemos trabajado juntos o los datos microbiológicos que ofrece la masa madre del Horno de Velez. Y gracias a su colaboración, la ciencia sigue avanzando.

Volver los ojos a la tradición, al pasado, bucear en la historia de la panadería, para Domi no es síntoma de obsolescencia, sino de descubrir, junto a otros investigadores, nuevos caminos para el pan, nuevas técnicas y cereales ya olvidados y una puerta que se abre hacia la responsabilidad social y la salud de nuestra sociedad contemporánea.

Posee una pasión inusual por su oficio y tiene una sensibilidad especial por la identidad agroalimentaria y la biodiversidad cultural de Mediterráneo, por la sostenibilidad y por el estado de salud de aquellas personas que pueden consumir pan y las que no, aportando como solución una nueva panadería tradicional cimentada en los conocimientos histórico-arqueológicos del Mediterráneo antiguo y en la ciencia como solución para las actuales intolerancias y alergias que cada día son más comunes en los distintos grupos etarios de nuestra sociedad actual.

En este afán por dar respuesta a las necesidades de su entorno y su visión de aunar la tradición panadera con las posibilidades de innovación que le ofrece el conocimiento científico, al igual que

Una nueva forma de ver y entender el pan y una nueva forma de alimentarte a través del pan

Domi Velez, que encarna un nuevo ideal de panadero humanista nunca antes conocido, está dotado de una curiosidad infinita y especial que le motiva constantemente a comprometerse con su entorno local, a intentar dar respuesta a las necesidades sociales a través de su oficio y a experimentar.



A través de la gastroarqueología experimental, Domi Vélez vuelve los ojos a la tradición, al pasado, bucea en la historia de la panadería.

Un panadero en constante aprendizaje científico, heredero del *corpus pistorum romanorum*, siempre tendente a dignificar su profesión

Universidad de Cadiz

su paisano Elio Antonio de Nebrija, Domi se manifiesta como un humanista contemporáneo. **Un panadero en constante aprendizaje científico, heredero del *corpus pistorum romanorum*, siempre tendente a dignificar su profesión.** Su trabajo, su motivación natural, gira en torno a profundizar en el conocimiento científico y en la tradición mediterránea a través de la herencia cultural e ideológica de un legado profesional que le ha sido donado por sus antepasados, por sus *manes*, a los que debe honrar y saber inculcar, valorar y transmitir el legado de cinco generaciones de panaderos. Domi, como cualquier ciudadano del mundo grecorromano, ha aceptado la responsabilidad y ha unido su legado familiar a su destino, aceptando la *traditio* de sus dioses *manes*, de su paterfamilias, en el que Domi se ve constantemente reflejado con admiración y orgullo, y que guía continuamente sus pasos.»

Manuel León Béjar

Director Científico de Arqueogastronomía,



ÍNDICE DE CONTENIDOS

Introducción

El mejor panadero del mundo

Las edades del pan

Harinas

Masa madre

Procesos

Vocabulario del pan

Herramientas

Recetario

PAN EMMER CON GARUM DE ATÚN ROJO

Para contextualizar esta receta debemos viajar en el tiempo, hasta la Roma imperial, porque vamos a utilizar uno de sus productos estrella: el garum.

Este ingrediente romano se convierte en un excelente potenciador del sabor en panes con alto contenido en fibra. Obtendremos un resultado espectacular al despertar el sabor umami. Este ingrediente ha sido recreado con precisión arqueológica por el gastroarqueólogo, investigador y docente D. Manuel Leon Béjar («al cesar lo que es del cesar»).

Ingredientes

2000 g de emmer molturado en piedra ECO T150

1000 g de espelta eco T65

60 g de sal

1800 ml de agua

100 ml de garum

9 g de acerola

Elaboración

Ponemos todos los ingredientes en la amasadora de espiral a máxima velocidad durante 4 minutos. A continuación, cambiamos a velocidad media-baja y la mantenemos 6 minutos más. Nuestra masa debe estar a 24 °C. Dejamos fermentar en bloque durante 3 horas realizando un total de 4 pliegues en el transcurso de este tiempo.

Seguidamente, pesamos piezas de 600 g y damos un ligero preformado, con especial delicadeza ya que, debido a las características de los cereales utilizados, estamos ante una masa frágil.

Tras 30 minutos de relajación de la masa, realizamos el formado final deseado.

Colocamos entre telas y reservamos en cámara frigorífica durante 20 horas a 10°C para finalizar su maduración.

Horneado

En la zona de cocción damos el corte deseado y horneamos con vapor a 220°C de techo y 200°C de suelo durante 50 minutos.



PAN DE LIMÓN CON SEMILLAS DE AMAPOLA

Este pan se desarrolló por expresa petición del director de cine Benito Zambrano, para el estreno de su película *Pan de limón con semillas de amapola*, el 12 de noviembre de 2021. Un film nominado para los premios Goya al Mejor Guion Adaptado. Orgulloso, puedo contaros que Benito Zambrano también es vecino de Lebrija. Con el compartó amistad desde hace ya varias décadas. No podía negarme –ni quería– al encargo de nuestro director, que tuvo la sensibilidad de citarnos en el discurso previo a la proyección de la película. Preparamos este pan para el día del estreno, en el Teatro Juan Bernabé de Lebrija, un pan de limón con semillas de amapola que disfrutaron todos los invitados a la première.

Por cierto, este es un pan que marida con un buen pescado frito porque le aporta el ahumado de la amapola y otorgara sabores cítricos que tan bien casan con la fritura. Mi recomendación, una vez tengáis el pan, es hacer un estupendo montadito de calamares fritos, acompañándolo con un toque de mayonesa holandesa. !Eso está... impresionante!

Ingredientes

5 kg harina tritordeum
110 g de sal
3,100 litros de agua
500 g de masa madre
1 g de levadura seca
25 g ralladura de limón
30 g de semillas de amapola



Elaboración

Metemos todos los ingredientes en la amasadora de espiral, primero los líquidos y luego los sólidos. Reservamos 100 ml de agua, que añadiremos poco a poco a lo largo del amasado, que se extenderá durante 10 minutos a 28 °C. Cuando tengamos el gluten desarrollado junto a una masa fina y elástica, haremos fermentación en bloque de 3 horas y media a 26 °C, con 3 pliegues durante el transcurso de este tiempo.

Pasadas las 3 horas y media, sacamos la masa de la fermentadora a 26 °C.

Dividimos en porciones de 600 g y damos un preformado intenso, para seguir creando estructura y fuerza en nuestra masa.

Preformado, dejamos relajar la masa 30 minutos. A continuación, la estiramos otorgándole la forma final. Dejaremos entre telas hasta el siguiente día a 8 °C.

Horneado

Cortamos la masa y horneamos a 220 °C de techo y 200 °C de suelo durante un tiempo de 50 minutos con uso de vapor.

PAN BLUE SKY

En la receta que os presento a continuación vamos a desarrollar nuestro afamado pan azul. Visualmente muy atractivo, este pan os sorprenderá por su sabor y cuenta, además, con unas propiedades excelentes.

Me gustaría destacar que, gracias a los ingredientes que lo conforman, este pan supondrá una importante fuente de antioxidantes.

Usaremos un cereal superinteresante. No hablamos del trigo común, sino del tritordeum. Es muy digerible y, además, rico en luteína, lo que le aportará ese color amarillo tan típico de los cereales que poseen esta proteína.

Ingredientes

5000 g de tritordeum

3000 ml de infusión de flores

100 g sal

1000 g de masa madre

50 g de levadura seca



Elaboración

Amasaremos todos los ingredientes excepto los 200 ml de infusión, que añadiremos un poco después, durante el proceso de amasado. Cuando finalice este, con temperatura de la masa entre 26 °C y 27 °C, dejaremos fermentar en bloque durante 1 hora y media, dando 2 pliegues.

A continuación, pesamos las piezas y preformamos. Dejamos reposar la masa otros 15 minutos. Formamos y dejamos fermentar la masa al menos 40 minutos.

Horneado

El horneado dependerá del tamaño de las piezas. Por regla general, 220 °C de techo y 210 °C de suelo durante 50 minutos con uso de vapor.

JESULITOS

La repostería siempre alegra un obrador, una cocina y una mesa. Los hojaldres se pueden usar como postre, pero también como aperitivos, con chorizo, por ejemplo. El hojaldre es un elemento destacado dentro de la repostería tradicional de países a lo largo y ancho de todo el mundo. Podemos encontrar hojaldre en tartas de manzana, por ejemplo.

Prepárate para sorprender a la hora del postre o el café con estos jesulitos.



Ingredientes

EMPASTE:

1000 g de harina media fuerza

20 g de sal

100 g de mantequilla

Unos 550 g de agua

PARA EL LAMINADO:

800 g de mantequilla

Elaboración

Mezclaremos todos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea. Elaboraremos un laminado de 4 vueltas: una vuelta simple, una doble y dos vueltas simples. El laminado será a 4 milímetros de espesor. Procederemos a cortar según gusto. Tras realizar el corte, dejaremos reposar 30 minutos.

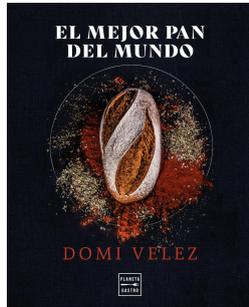
Horneado

Trabajaremos con nuestro horno a 220 °C. Unos 15 minutos de cocción

SOBRE EL AUTOR, DOMI VÉLEZ

Domi Vélez es panadero de 5ª generación y su historia comenzó en Las Cabezas de San Juan, Sevilla, donde su familia le transmitió la pasión por la harina, el agua y la sal. Vélez se ha reinventado en este oficio, mezclando detalles de cada época y exponiendo nuevas ideas y conceptos en nuestro producto: el pan de autor artesanal y natural, sin aditivos ni elementos artificiales. En reconocimiento a su destacado trabajo en el ámbito de la panadería, este Maestro Panadero fue galardonado con el título de Mejor Panadero del Mundo en 2021. Este es su primer y esperado libro.





EL MEJOR PAN DEL MUNDO

Domí Vélez

Planeta Gastro, 2023

20 x 25 cm

200 páginas

Cartoné

PVP c/IVA: 35,95 €

A la venta desde el 27 de septiembre de 2023

Para más información a prensa:

Lola Escudero. Planeta Gastro

T. 619 212 722

lescudero@planeta.es

EL LIBRO POR DENTRO

RECIPE

PAN BATBOUT O PAN MARROQUI

RECETA

Se trata de un pan tradicional de Marruecos que se hace en sartén, sobre cenizas o en el horno y tiene forma de tarta. Para disfrutar de su sabor, vamos a sumergirlo un poco en la historia y cultura de donde proviene.

El pan sirve como eje vertebral. En los barrios están los hornos comunitarios a los que las familias acuden para elaborar su propio pan entre dos y tres veces por semana, de media. También existe una «figura» que se encargaba de visitar cada casa, recoger la masa, hornear y entregarle el producto finalizado. Cada familia marcaba la masa con una señal identificativa (encisiones, puntos, grabados) para poder distinguir unos de otros y evitar así problemas vecinales.

A cada cual le gusta el pan que elabora en su casa.

Suelen ser recetas que pasan de generación en generación: el sabor, el olor y la textura se heredan de padres a hijos. Volvemos al pan, es un alimento que ofrece a Aïa y a sus gracias por ello. El pan marca su vida, se convierte en un ingrediente de aprovechamiento para otras elaboraciones. Si en este país algún encuentro un trozo de pan en el suelo, lo coge y lo coloca sobre el alfiler de una ventana o en pasamanos, para que no se pierda, puede ser un regalo para algún animal doméstico. Como digo el pan marca su vida. En nuestra ligadura ya lojana también había una vinculación de respeto al pan. Cuando se caía al suelo y se ensuciaba, se besaba antes de tirarlo como señal de respeto. Historias variadas, ligadas a las religiones católica y musulmana por lo que significa el pan como símbolo espiritual para ambos.

Ingredientes

3000 g de harina de semolina fina
1200 ml de agua
40 g de sal
10 g de manteca
10 g de levadura
400 g de masa madre

Elaboración

En primer lugar amasamos todos los ingredientes. Después, reservamos a una temperatura de 25 °C en nuestra cámara de fermentación, sin realizar ningún pliegue. A continuación, damos forma redonda a las piezas y dejamos fermentar durante 3 horas más.

Horneado

Procedemos a hornear nuestro pan batbout durante 40 minutos a 220 °C de techo y 300 °C de suelo. Usamos la función vapor para el horneado de esta receta.




92

PAN BATBOUT O PAN MARROQUI

93

RECETARIO



102

BURGER TARTUFATA

BURGER TARTUFATA

Dato clave

Para la elaboración de panes de hamburgueta en panadería, recordamos que estos se encuentran en punto cuando de fermentación. ¿Qué conseguimos así? El objetivo es que la textura sea más esponjosa.

Los panes de hamburgueta que se quedan cortos de fermentación, cuando menos, intensidad de sabor, dureza y la durabilidad también se ve reducida.

Ingredientes

1 kg de harina de fuerza
100 g de sal

1 kg de levadura

1 litro de leche sin lactosa

100 ml de agua

100 g de levadura seca

600 g de miel

200 g de mantequilla (puede de trozo de vaca en supermercado)

1 litro de aceite de girasol

Elaboración

Amasamos todos los ingredientes excepto el aceite de girasol y la miel, que incorporamos a mitad del proceso.

Amasamos durante 15 minutos en amasadora de espiral. Podría pasar mucho tiempo, pero tenemos que incorporar la grasa con el aceite de girasol y la mantequilla a través de la miel. Solo lo hacemos poco a poco cuando estamos a la mitad del tiempo de amasado, cuando empezamos que se está formando la malla de gluten. Con este sencillo gesto nos garantizamos que el pan y la miel se integran mejor en nuestra masa. La temperatura final de amasado será de 40 °C.

Finalizado el amasado, damos 5 pliegues y reposamos en la nevera a una temperatura de 4 °C durante 24 horas. Es importante que soltemos la masa con fibra transparente, así evitamos que se seque mientras permitimos en la cámara refrigeradora. Terminado el tiempo sacamos la masa y dejamos que se desmenuce durante, al menos 30-45 minutos.

Vamos a formar piezas de 110 g usando la técnica del bolo para estos panecillos de hamburgueta. Una vez hecho el panecillo, lo dejamos fermentar durante 4 horas.

Horneado

Horneamos en horno de aire o convección durante 10 minutos a 230 °C con algo de vapor (no mucho).

TARTUFATA BURGER TARTUFATA

103

RECETARIO



200

TARTA DE SANTIAGO

TARTA DE SANTIAGO

Dato clave

Para la decoración de esta tarta de Santiago usaremos azúcar glas. Buscamos aquella que sea del tipo antihumedad, así nos

garantizamos que el envase estampado no desaparecerá el cabo de pocos minutos.

Ingredientes

1 kg de harina de alimentación

1 kg de azúcar

1 kg de levadura

100 g de miel

Elaboración

En esta receta no hay ningún procedimiento mágico. Se mezclan a mano todos los ingredientes. Una vez hemos conseguido una masa homogénea, la colocamos en moldes horribles.

Horneado

A 180 °C durante 40 minutos.

Sacamos la tarta y la procesamos el distintivo de la cruz de Santiago sobre el que espontáneamente azúcar glas para estampearla.

SANTIAGO TARTA DE SANTIAGO

201

CAPÍTULO

HERRAMIENTAS

Para elaborar estas recetas, necesitarás conocer qué tipos vamos habitualmente en panadería, los esenciales. A partir de aquí se abre todo un mundo de espirales, máquinas, herramientas, que pueden hacer más sencilla la vida de un panadero. Los hay que prefieren trabajar aislados de galletas y cachibochos. Otros son más minimalistas... Es cuestión de gustos. Aquí recopilamos lo básico.

Balanza de precisión: Para medidas muy exactas y pequeñas cantidades.

Brocha: Para glaseados, neobismontes, baños en panadería y pastelería.

Cuchara: Para mezclar ingredientes como la harina y la levadura.

Cuchillo de sierra: El cuchillo perfecto para cortar el pan.

Jara con medida: Útil para ir vertiendo los ingredientes de nuestra receta.

Molde: Para otorgar distintas formas a nuestro pan, para hacer repostería, etc.

Paleta o corador de masa: Para dividir porciones de nuestra masa y también para hacer marcas en ella.

Peso: Para poder medir los ingredientes a utilizar en cada una de las recetas.

Raspador: Cuando queremos retirar, por ejemplo, parte de la masa adherida, nos será de gran utilidad.

Recipientes de acero inoxidable: Por ejemplo, para las masas. Si tienen tapa, nos pueden ayudar a que nuestra masa no se seque.

Rollito: Para estirar la masa.

Termómetro de varilla: Para medir la temperatura del interior de nuestro pan y conocer así el punto de cocción.

Termómetro: Se usa para saber la temperatura del agua, por ejemplo, para preparar la levadura.

Tijera: No hay cocina o obrador que se precie que no tenga esta herramienta básica.



Equipos

Amasadora: Esta herramienta es una gran aliada porque ayuda a ahorrar tiempo en el proceso de elaboración de nuestra masa. Los hay en varios tamaños y con más o menos funcionalidades. En las panaderías podrás encontrar una, dos, tres amasadoras. Hay distintos tipos. La más utilizada en nuestro obrador es la de tipo espiral.

Bañador: Usamos esta máquina en panadería para bañar y mojar tanto masas como líquidos. Hay banadores muy prácticos con tres velocidades y maquinaria de calidad para que sea duradera, ya que esperamos largo mucho trabajo. No panadería los hay grandes,

enormes, con mucha potencia y gran capacidad. Busca la que se ajuste a tu obrador.

Cámara de fermentación: Un básico en panadería. Nos ayudará a mantener la masa a la temperatura deseada.

Fregadero: No es habitual recordar la necesidad de un buen fregadero. La higiene, la limpieza, es uno de los ingredientes más importantes de cualquier receta si queremos obtener un buen pan o una buena elaboración, sea la que sea. El ideal es un fregadero con tres módulos: uno para lavar los platos de panadería, otro para enjuagar trapos y telas y un tercero para la higiene de manos. ¿Cuál es el mejor? Cada uno tiene sus preferencias con encuadre, con dos senos... Cada uno adaptará el fregadero a sus necesidades y posibilidades.

Fregadero: También será necesario en nuestro obrador un fregadero, para mantener en buen estado ingredientes de panadería y pastelería, como leche, nata, crema, mantequilla, etc.

Horno: Para fundamentalmente la tarea de obtener un buen producto. El control de la temperatura, el tiempo y la función vapor son lo básico. Hay distintos tipos de hornos de convección, giratorios...

Laminadora de masa: Útil para dividir el pan para crear capas de masa. Podemos encontrar la laminadora vertical o la horizontal. Ambas son muy prácticas con tres velocidades y maquinaria de calidad para que sea duradera, ya que esperamos largo mucho trabajo. No panadería los hay grandes,

para evitar los terribles dolores de espalda a nuestros futuros panaderos. Los hay de acero inoxidable, mismo o madera. A pesar de la amplia gama, la más extendida y preferida por los panaderos suele ser la de acero inoxidable, también por el respaldo de las autoridades sanitarias.

Además de esta equipación básica, en nuestra panadería no nos podemos olvidar de tener un horno especial para almacenamiento de materias primas, especialmente las harinas, con control de temperatura, que garantizan el orden y la frescura de estos, espaldas, dentadas, galletas de cocina, todo para el trabajo, quejas, mermas, panadería, boquillas para decorar, tablas para picar y cortar, juego de cuchillos, ollas y sartenes... La lista puede ser eterna. Pero lo que no debe faltar nunca en nuestro obrador o cocina es la limpieza y las ganas de aprender, descubrir, conocer y disfrutar elaborando nuestro pan. Y que no desista el ánimo si alguna elaboración no sale a la primera como hubiéramos querido. Muchas veces, vale la pena.

Molino de piedra: Existen pequeños molinos de uso doméstico que podemos incorporar en nuestra cocina o nuestro obrador. Nos servirá, por ejemplo, para moler la harina con la que yo hago nuestra masa madre en D'Viva.

Además de esta equipación básica, en nuestra panadería no nos podemos olvidar de tener un horno especial para almacenamiento de materias primas, especialmente las harinas, con control de temperatura, que garantizan el orden y la frescura de estos, espaldas, dentadas, galletas de cocina, todo para el trabajo, quejas, mermas, panadería, boquillas para decorar, tablas para picar y cortar, juego de cuchillos, ollas y sartenes... La lista puede ser eterna. Pero lo que no debe faltar nunca en nuestro obrador o cocina es la limpieza y las ganas de aprender, descubrir, conocer y disfrutar elaborando nuestro pan. Y que no desista el ánimo si alguna elaboración no sale a la primera como hubiéramos querido. Muchas veces, vale la pena.



58

59