

Cómo hacer el clásico pan francés solo con agua fría y harina

17/04/2024



Si eres un amante del pan francés y buscas la mejor receta, estás en el lugar correcto. Aquí te ofrecemos nuestra versión de la receta más sabrosa de pan francés del mundo.

Reúne los ingredientes necesarios y sigue las instrucciones que se indican a continuación:

Ingredientes

- 500 gramos de harina de trigo (000)
- 1 cucharada de margarina o manteca (30 gramos)
- 300 ml a 350 ml de agua muy fría
- 10 gramos de levadura de pan
- 1 cucharada de azúcar
- 2 cucharaditas de sal

Preparación

1. Mezcla la harina, el azúcar y la sal en un recipiente. Añade la margarina o la manteca con las manos hasta que se desmenuce.
2. En otro recipiente, mezcla la levadura con un poco de agua tibia y déjala reposar durante 5 minutos.
3. Agrega lentamente la mezcla de levadura y agua fría a la mezcla de harina sin dejar de mezclar con las manos.
4. Amasa hasta que se forme una masa lisa y elástica, esto te llevará entre 10 y 15 minutos.
5. Coloca la masa en un recipiente grande, cúbrelo con un paño y déjalo en un lugar cálido durante una hora o hasta que doble su tamaño.
6. Amasa de nuevo durante 5 minutos más y luego divide la masa en las porciones deseadas sobre una bandeja de horno; deja que repose durante otros 10-15 minutos antes de hornear.
7. Precalienta el horno a 220°C y coloca la bandeja en el interior; hornea durante 25-30 minutos o hasta que el pan esté dorado.
8. Retira del horno y deja enfriar antes de servir.

¡Y ahí lo tienes! La receta del pan francés más delicioso que puedas imaginar. Unta con manteca, mermelada, queso o lo que prefieras para hacerlo aún más sabroso.

Fuente: www.culinaryrecipes.top