



Lo que
te mereces
en...

1, 2, 3

RECETAS DE AL PAN PAN
PARA CONSENTIR



3Castillos



ÍNDICE

Encuentra las recetas de la panadería artesanal de siempre

CROISSANT DE MANTEQUILLA	5
PAN CON TOCINETA Y ROMERO	7
BAGUETTE SALUDABLE	9
PAN CIABATTA	11



CROISSANT DE MANTEQUILLA



DIFICULTAD: Alta

PREPARACIÓN: 3 horas

PORCIONES: 40 unidades

INGREDIENTES

PARA LA MASA

- 1000 g de Harina Elite
- 120 g de azúcar común
- 120 g de mantequilla sin sal
- 20 g de sal
- 30 g de levadura fresca
- 2 huevos (100 gr.)
- 30 g de leche en polvo
- 420 g de agua

PARA EL EMPASTE

- 600 g de mantequilla sin sal

PREPARACIÓN

1. Adiciona todos los ingredientes en batidora o en mezcladora con gancho.
2. Mezcla durante 2 minutos en velocidad baja, después, de 4 a 5 minutos en velocidad media.
3. Elabora una masa semihojaldrada con 3 vueltas sencillas. Entre cada vuelta, lleva a congelación por 20 minutos. Después de las vueltas lleva a congelación durante 1 hora. Extiende y corta en triángulos de 60 g cada uno para formar el croissant.
4. Coloca en latas y deje fermentar hasta duplicar el tamaño.
5. Hornea a 170°C por 25 minutos, aproximadamente.

OBSERVACIONES

6. Deja reposar en frío entre cada vuelta.
7. Antes de extender la masa final, deja en refrigeración durante 2 horas o en congelación 1 hora.



PAN CON TOCINETA Y ROMERO



DIFICULTAD: Baja

PREPARACIÓN: 3 horas

PORCIONES: 6 unidades

INGREDIENTES

PARA LA MASA

- 500 g de Harina 3 Castillos
- 290 g de cerveza negra
- 12 g de sal
- 15 g de levadura fresca

PARA EL RELLENO

- 250 g de tocineta
- 150 g de cebolla cabezona
- 50 g de aceite de oliva
- 125 g de champiñones
- 1 rama de romero

PREPARACIÓN

1. Sofríe todos los ingredientes.
2. Reserva unas tiras de tocineta y unas ramitas de tomillo.

FORMADO

3. Después de reposada la masa, procede al formado. Divide la masa en partes iguales de acuerdo con el tamaño deseado.
4. Con un rodillo extiende la masa, ponle el relleno y enrolla, dándole forma de bastones.
5. Pon los panes en bandejas y déjalos reposar hasta que doblen su tamaño.
6. Finalmente, barniza con huevo y agrega las tiras de tocineta reservadas y las ramitas de tomillo alrededor.
7. Hornea a una temperatura de 180°C durante los primeros 10 minutos y termina a una temperatura de 150°C durante 15 minutos más aproximadamente.



BAGUETTE SALUDABLE



DIFICULTAD: Media

PREPARACIÓN: 10 horas

PORCIONES: 6 unidades

INGREDIENTES

- 1000 g de Harina
3 Castillos Premium
- 20 g de sal
- 20 g de levadura fresca
- 20 g de aceite de canola
- 620 g de agua

PREPARACIÓN

PARA LA ESPONJA

1. Toma 300 g de harina, 210 g de agua, 1 g de levadura y 1 pizca de sal.
2. Prepara la masa y déjala reposar 8 horas.

PARA LA MASA FINAL

3. Toma los 700 g restantes de la harina, adiciona 410 g de agua, los 20 g de levadura fresca, el aceite y los 20 g de sal. Ve adicionando la esponja y forma la masa en velocidad baja.
4. Procede a amasar durante 5 minutos en velocidad media, hasta obtener una masa manejable.
5. Procede a hacer cortes de 280 g y deja reposar 10 minutos. Después forma las barras de baguette.
6. Coloca en una bandeja para horno y deja crecer por 2 horas aproximadamente.
7. Posteriormente, haz los cortes a las baguettes con una cuchilla y mete al horno, previamente calentado a 200°C, durante 10 minutos.
8. Pasados los primeros 10 minutos, baja la temperatura del horno a 160°C y hornea durante 15 minutos más.



PAN CIABATTA



DIFICULTAD: Alta

PREPARACIÓN: 6 horas

PORCIONES: 9 unidades

INGREDIENTES

POOLISH

- 200 g de Harina 3 Castillos
- 200 g de agua
- 1 g de levadura fresca

CIABATTA

- Pre fermento Poolish con mínimo 3 horas de fermentación a temperatura ambiente
- 100 g de Harina 3 Castillos
- 7 g de sal
- 7 g de levadura fresca
- 30 g de aceite de oliva (No va en la masa)
- 40 g de agua
- 35 g de malta o extracto de malta

PREPARACIÓN

1. Alista una bandeja enharinada para verter la masa.
2. Adiciona la harina 3 Castillos a la batidora, agrega la sal, la malta y la levadura y el agua indicada, en velocidad baja.
3. A la mezcla, adiciona el poolish y aumenta a velocidad media.
4. Posteriormente, incorpora lentamente el resto del agua. Amasa por 5 minutos más. Al finalizar, aplica una pequeña cantidad de harina 3 Castillos, para despegar un poco la masa de la taza. Deja reposar por 10 minutos.
5. Esparce un poco de harina sobre la mesa de trabajo y procede a verter la masa para iniciar el estiramiento de la mezcla.
6. Adiciona sobre la masa aceite de oliva y dispersa de manera uniforme sobre la misma. Dobla la masa sobre sí misma llevando los extremos al centro hasta cerrarla, para luego poner por debajo el remate. Aplica aceite de oliva y deja reposar 15 minutos. Este proceso se repite 2 veces más en intervalos de 15 minutos.
7. Después del último reposo, procede extender y a cortar en 9 partes iguales y pasa a la lata enharinada.
8. Lleva a crecimiento durante 1 hora y 45 minutos. Finalmente, pasa a hornear por 30 minutos con vapor al inicio del horneo a una temperatura de 180°C.




3 Castillos