

CALENDARIO DE ADVIENTO



# Bagels de Masa Madre y Poolish con Parmesano y Romero





## RINDE PARA 6 Ó 7 PIEZAS

Un buen bagel es uno de los panes más deliciosos que puedas probar. Cuando tienes la oportunidad de comer un auténtico bagel, siempre recordarás el lugar donde lo comiste debido al sabor y consistencia tan característica de su miga y debido a su forma tan característica de elaboración.

¡Espero te guste y los disfrutes en múltiples ocasiones!

## Ingredientes

- 250 g de agua a temperatura ambiente
- 1 cdita de levadura seca instantánea
- 20 g de melaza
- 12 g de sal de mar
- 115 g de masa madre activada una noche antes (la consigues en las panaderías)
- 115 g de poolish
- 500 g de harina blanca de fuerza
- 2 pizcas de bicarbonato
- 100 g de queso parmesano rallado
- Romero al gusto
- Ajonjolí para decorar

### INGREDIENTES POOLISH

- 1/8 de cdita de levadura seca instantánea
- 125 g de agua
- 125 g de harina blanca de fuerza

### INGREDIENTES MELAZA

- 30 g piloncillo
- 30 g de agua



# Procedimiento

## PROCEDIMIENTO PARA ALIMENTAR TU MASA MADRE

Una noche antes de que quieras hacer tus bagels, saca del refrigerador 35 g de masa madre y aliméntala con 35 g de agua a temperatura ambiente y 35 g de harina blanca de fuerza.

Mezcla muy bien, tápala y deja que fermente de 10 a 12 hrs a temperatura ambiente

## PROCEDIMIENTO PARA HACER EL POOLISH

Una noche antes de que quieras hacer tus bagels, prepara el polish.

En un recipiente pequeño coloca la levadura seca instantánea, con el agua a temperatura ambiente y la harina blanca de fuerza. Mezcla muy bien, tápalo y deja que fermente a temperatura ambiente de 10 a 12 hrs.

Al término de este tiempo tendrás una mezcla esponjosa y burbujeante lista para usarla.

## PROCEDIMIENTO PARA HACER LA MELAZA

En una olla coloca el piloncillo y el agua, deja que entre en ebullición, baja la flama y deja que el piloncillo se disuelva totalmente. Por último, deja que tu melaza se enfríe y estará lista para usarse.

## PROCEDIMIENTO PARA LA MASA DE BAGELS

En un recipiente coloca la harina blanca, la sal, el parmesano y romero. Mezcla muy bien y reserva.

En el tazón de tubatidora coloca el agua, la melaza, la levadura, la masa madre y el polish, mezcla ligeramente y agrega la harina con la sal.

Con ayuda del aditamento llamado gancho o cola de cochino, o con las manos, amasa a velocidad media de 7 a 10 minutos y obtendrás una masa muy elástica.

Coloca tu masa en un recipiente, tápalo y deja que fermente hasta que doble su volumen (En un clima de 25-28°C tardará aproximadamente 1 hr y en climas más frescos o fríos puede tardar el doble de tiempo o un poco más).

# Formado de tus panes

Cuando tu masa doble su volumen, saca toda la masa y corta porciones de aproximadamente 130 g, forma una bolita y con cada una de las porciones, procede a formar un cilindro de aproximadamente 25 cms de largo.

Enrolla este cilindro alrededor de tus cuatro dedos procurando que el punto de cruce te quede en la parte de debajo de tus dedos, rueda un poco tu mano para que las puntas se unan y colócalos en una charola cubierta con papel para hornear para que tus panes no se peguen.

Al terminar de formar los panes, tapa la charola con un plástico para que la masa no se reseque. Deja que leuden a que casi doblen su tamaño.

Cuando calcules que ya falta aproximadamente media hora para que tus panes terminen de leudar, abre tu horno y coloca en el piso una charola pequeña para que se precaliente junto con tu horno a 200°C durante 30 minutos.

Coloca en la estufa una sartén de aproximadamente 28 cms de diámetro, y agrégale 2.5 litros de agua y 50 gramos de melaza. Deja que alcance el punto de ebullición y cuando esté en este punto, agrégale 2 pizcas de bicarbonato y baja la intensidad de la flama.

Con mucho cuidado y con ayuda de una pala o espátula, coloca adentro 2 ó 3 bagels durante 10 segundos, voltéalos y déjalos otros 10 segundos. Con mucho cuidado sácalos, escúrrelos y colócalos nuevamente en la charola de hornear.

Repite este proceso con todas tus piezas. Si gustas las puedes decorar con un poco de ajonjolí antes de meterlas. Inmediatamente mételas al horno y en la charola que pusiste a precalentar, agrega 100 g de agua (para producir vapor) cierra el horno, baja la temperatura a 175°C y hornea de 15 a 20 minutos.

Coloca tus bagels sobre una rejilla para que se enfríen y estarán listos para degustarlos.

## FORMA DE CONSERVARLOS

Cuando los bagels estén fríos, guárdalos en una bolsa de celofán cerrada. A temperatura ambiente te durarán aproximadamente de 2 a 3 días, pero en refrigeración fácilmente te pueden durar 15 días.

¡Buen provecho! Espero te gusten.

# Hacer pan en casa, natural y delicioso nunca fue tan fácil y práctico. ¡Elije la mejor opción para ti!



CURSO  
Pan Artesanal  
**\$127 USD**

PAGO ÚNICO

## CONTENIDO DEL CURSO:

- ✓ **¡Tendrás el acceso al curso completo de Panadería Navideña completamente gratis!**
- ✓ 14 videorecetas de Panes Dulces y Salados.
- ✓ **Panes de masa madre:** Hogaza tradicional, Pan de caja/sandwich, Hamburguesas y paninis, Base para pizza, Baguette.
- ✓ **Panes con Levadura:** Trenza de ajonjolí, Pan de sándwich blanco con semillas, Pan de sándwich integral, Pan de sandwich de avena con arándanos y almendras, Pan de Hamburguesas, Pan de panini.
- ✓ **Panes Sin Gluten:** Pan de quinoa, Pan keto, Pan de brócoli.
- ✓ Actualizaciones con nuevos tutoriales por temporada (pan de muerto, rosca de reyes...)
- ✓ **BONO:** Grupo de Whatsapp para asesoría por 8 semanas.
- ✓ **BONO:** Clase: El Horno y utensilios básicos.
- ✓ **BONO:** Lista de recursos dónde comprar.
- ✓ **BONO:** Clase Cómo costear el pan.
- ✓ **BONO:** Guía de climas y tiempos.
- ✓ **BONO:** Mini Curso Pan Dulce - Roles de canela y scones

**¡Quiero este curso!**

CURSO  
Panadería Navideña  
**\$37 USD**

PAGO ÚNICO

## LOS PANES QUE APRENDERÁS:

- ✓ **Hogaza de masa madre de centeno.** Con opción para pan de caja con arándanos y nuez. Y con opción de relleno con queso de cabra, tomates deshidratados y aceitunas negras. Panes ideales para las reuniones y cenas de esta temporada decembrina.
- ✓ **Trenza de dátil y nuez.** Ideal para el desayuno o como postre ligero.
- ✓ **Pan alemán de frutos secos.** Ideal para celebrar esta Navidad.
- ✓ **Rosca con salsa de frambuesas y Rosca brioche de avellanas.** 2 rosas porque sabemos que una nunca es suficiente. Ideales para este próximo día de reyes.

**¡Quiero este curso!**