

PAN FRANCÉS CASERO

Ingredientes

- 1 taza de agua tibia (110-120 F) *
- 2 cucharadas de azúcar
- 2½ cucharaditas de levadura
(1 paquetito de levadura)
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1½ cucharaditas de sal
- 3 tazas de harina para pan (o harina todo uso)



Instrucciones:

1. En el recipiente de tu batidora fija (o si en un recipiente mediano si lo haras a mano), agrega el azúcar y el agua tibia, revuelve para disolver el azúcar y luego espolvorea la levadura, mezcla, y deje reposar 5 minutos o hasta que esté espumoso. (Si no sale espuma, es que la levadura no sirve, tirarlo y vuelve a hacerlo)
2. Agrega el aceite de oliva, la sal y la mitad de la harina. Revuelve para combinar con una cuchara de madera o lo que tengas a mano.
3. Utiliza el gancho para masa si usas una batidora y agrega la harina restante. Si no está usando una batidora, está bien, sigue con una cuchara de madera. Dejar en la batidora a velocidad media, por 6 minutos, hasta que todo quede bien integrado y no esté pegajosa la masa.*
4. Sacar del recipiente de la batidora y formar una bola. Si lo estas haciendo a mano, sigue amasando hasta que no se te pegue en tus manos y se forme una bola.
5. Coloca la masa en un recipiente engrasado con aceite de oliva, volteándola para que quede bien engrasada. Cubre con una manta húmeda o papel plástico y deja reposar 1 hora a una temperatura constante (yo lo meto en el horno apagado)
6. Cuando haya pasado 1 ½ hora o hasta que veas que haya crecido el doble, después golpea con el puño y deja que suba de nuevo por unos 30 minutos.
7. Retirar la masa del recipiente y aplanar hasta formar un rectángulo (yo utilizo mi rodillo porque es más fácil, pero lo puedes ir haciendo a mano), luego enrollarlo a lo largo como un taco, y meter los extremos debajo pellizcando suavemente. (Yo parto el mio en dos porque mi horno es pequeño)

8. Coloca tu rollo en una bandeja para hornear engrasada con un poco de aceite y espolvorear la bandeja con harina para que no se pegue.
9. Cubre y deja crecer de 30 a 60 minutos. Precaliente el horno a 375 F (190 C)
10. Mezcla una clara de huevo con agua caliente (no que queme) para que la costra esté más dura o con mantequilla amarilla derretida si la quieres suave, luego úntalo sobre el pan con una brochita, si no tienes brocha lo puedes hacer con un pedacito de algodón. Hazle unos cortes diagonales con un cuchillo de sierra.
11. Hornea en la rejilla de enmedio por 25 minutos. Espera al menos 5 minutos antes de cortarlo, luego estará lista para disfrutarlo como más te gusta.

Notas:

*Si no tienes termómetro, tócala con tu dedo doblado y se debe sentir como un baño de agua calentita, que no queme)

*Si la masa está muy pegajosa, agregar de 1 a 1 cucharada de harina, hasta que tenga la consistencia correcta, o si está muy seca, agregar de 1 a 1 cucharada de agua.