

**LIBROS CÚPULA**

**KEN FORKISH**

**SARAH BECAN**

# **¡VAMOS A HACER PAN!**



**LIBROS CÚPULA**

**UN LIBRO  
DE COCINA  
EN FORMATO  
CÓMIC**

**A la venta el 22 de enero de 2025**

# LIBROS CÚPULA



## ¡VAMOS A HACER PAN!

UN LIBRO  
DE COCINA  
EN FORMATO  
CÓMIC

KEN FORKISH | SARAH BECAN

**Los secretos, los trucos y las técnicas para elaborar el mejor y más sabroso pan de la manera más sencilla y original.**

Un libro de cocina en formato cómic, accesible y fácil de seguir, para hornear deliciosos panes, con un método universal básico, directrices para mantener una masa madre, recetas de panes clásicos y divertidas variaciones nuevas del popular autor de *Harina, agua, sal, levadura*.

Ken Forkish, el autor premiado y superventas del *New York Times*, adapta los expertos consejos y recetas para hacer pan que expuso en *Evolutions in Bread* y *Flour Water Salt Yeast*. Con las animadas y coloridas ilustraciones de la dibujante Sarah Becan, ¡Vamos a hacer pan! invita a los lectores a lanzarse a la aventura de hacer pan con un nuevo planteamiento visual.

Forkish y Becan ofrecen valiosos consejos para los que hacen pan por primera vez, desde el equipo y los ingredientes necesarios hasta el método básico del pan en ocho pasos. Explican cómo iniciar, alimentar, mantener y compartir un fermento de masa madre e incluyen valiosos consejos para solucionar problemas de temperatura, textura de la masa, fermentación y otros. También presentan diecisiete recetas estándar para panes tradicionales y personalizables.

**COMBINANDO TÉCNICAS Y RECETAS INFALIBLES CON UN FORMATO CÓMIC DIVERTIDO Y ATRACTIVO, ¡VAMOS A HACER PAN! ES UNA GUÍA AMENA PARA QUE PUEDAS HACER TU PROPIO PAN EN CASA.**

# LIBROS CÚPULA

## Los autores y sus intenciones

### ANTES DE EMPEZAR



# LIBROS CÚPULA



# LIBROS CÚPULA

## INGREDIENTES

BASTAN CON CUATRO  
INGREDIENTES: HARINA, AGUA, SAL Y LEVADURA. PARA QUE PUEDES ELABORAR PANES ESTUPENDOS.



### HARINA BLANCA

SI MI RECETA REQUIERE HARINA BLANCA, LO MEJOR ES QUE COMPRES BOLSAS ETIQUETADAS COMO HARINA PANIFICABLE.

PUEDES UTILIZAR ESTA HARINA CON UN CONTENIDO PROTEINICO MÁS ALTO (12.5 A 13 POR CIENTO DE CONTENIDO PROTEINICO) PARA OBTENER UN MAJOR VOLUMEN Y TAMBIÉN EN RECETAS QUE LA COMBINEN CON HARINAS DE BAJO CONTENIDO PROTEICO, COMO LAS DE CENTENO Y ESPELTA. MUCHAS HARINAS PARA TODO USO FUNCIONAN BIEN CON LAS OTRAS RECETAS BASADAS PRINCIPALMENTE EN HARINA BLANCA, COMO EL PAN DEL SABADO Y EL ESTÁNDAR. SIN EMBARGO, OBTENDRÁS MÁS VOLUMEN CON HARINA PARA PAN.

ES UNA LÁSTIMA QUE EL CONTENIDO PROTEINICO, A MENUDO, NO FIGURE EN LA BOLSA. SI VES EL PORCENTAJE PROTEINICO EN EL ENVASE, ES SEÑAL DE QUE LA EMPRESA SE PREOCUPA POR TI Y TUS LABORES DE PANADERÍA.

LO MEJOR ES QUE PRUEBES DISTINTAS MARCAS PARA ENCONTRAR LA QUE MEJOR TE FUNCIONE.



### LEVADURA DE PANADERÍA

ES POSIBLE QUE ENCUENTRES DOS O TRES TIPOS DE LEVADURA EN LA TIENDA: SECA ACTIVA, DE SUBIDA RÁPIDA E INSTANTÁNEA. LOS TIEMPOS DE FERMENTACIÓN PUEDEN VARIAR UN POCO SEGÚN LA MARCA, ASÍ QUE PRESTA ATENCIÓN A LAS INSTRUCCIONES DEL PRODUCTO PARA CONTROLAR EL CRECIMIENTO DE LA MASA.

YO COMPRO PAQUETES DE 11 KG DE LEVADURA INSTANTÁNEA, DISPONIBLE EN INTERNET, Y LA UTILIZO PARA TODAS MIS PRUEBAS DE RECETAS. SE CONSERVA DURANTE UN AÑO SI SE GUARDA HERMETICAMENTE EN EL FRIGORÍFICO.

En este libro se detallan los métodos y principios fundamentales para preparar un delicioso pan

## SOBRE LA TEMPERATURA Y LAS ESTACIONES



## CÓMO RECUPERAR UNA MASA MADRE CONSERVADA EN FRÍO

### 1º DÍA, POR LA MAÑANA

RETIRA EL EXCESO DE HARINA

EN UN RECIPE LIMPLO DE UNOS 2 LITROS, MEZCLA LA MASA DEL CUENTRO CON 200 g DE AGUA.

235g

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

117.5

## CÓMO INICIAR TU PROPIA MASA MADRE



...incluyendo todo lo necesario sobre el levain o masa madre inicial.

# LIBROS CÚPULA

Además, se incluyen numerosas recetas para poder hacer distintos tipos de pan en casa.



# LIBROS CÚPULA

## ÍNDICE



### ANTES DE EMPEZAR

8

### CONCEPTOS BÁSICOS Y MÉTODOS

11

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| EL PLACER DE HORNEAR                  | 12 |
| EL EQUIPO BÁSICO                      | 14 |
| LOS INGREDIENTES                      | 16 |
| EL GRANO DE TRIGO                     | 22 |
| HARINAS CLÁSICAS                      | 24 |
| LA ORGANIZACIÓN                       | 25 |
| ESAS MASAS BLANDAS Y HÚMEDAS          | 26 |
| SOBRE LA TEMPERATURA Y LAS ESTACIONES | 26 |
| EL MÉTODO BÁSICO DEL PAN EN 8 PASOS   | 26 |

### LEVAIN O MASA MADRE INICIAL

43

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| LEVAIN Y MASA MADRE. SON LO MISMO                | 44 |
| CÓMO INICIAR TU PROPIA MASA MADRE                | 46 |
| ALIMENTACIÓN DE MANTENIMIENTO                    | 52 |
| MÁS NOTAS SOBRE LA TEMPERATURA                   | 53 |
| COMPARTIR EL CULTIVO                             | 54 |
| CONSERVAR EN FRÍO                                | 55 |
| CÓMO RECUPERAR UNA MASA MADRE CONSERVADA EN FRÍO | 56 |
| REPLICACIÓN Y FERMENTACIÓN                       | 58 |

### RECETAS

61

|                                                 |     |
|-------------------------------------------------|-----|
| UNA GUÍA DE LAS RECETAS                         | 62  |
| LOS NÚMEROS DE TODO PANADERO                    | 64  |
| EL PAN DEL SÁBADO                               | 65  |
| AÑADIR MASA MADRE AL PAN DEL MISMO DÍA          | 75  |
| VARIACIONES DEL PAN DEL SÁBADO                  | 76  |
| PAN INTEGRAL 40 POR CIENTO                      | 77  |
| PAN DE MAZORCA DE MAÍZ                          | 78  |
| PAN DE MANTEQUILLA                              | 79  |
| PAN CON PASAS Y NUECES                          | 82  |
| EL ESTÁNDAR                                     | 85  |
| OTRA VERSIÓN DEL ESTÁNDAR: EL ESTÁNDAR No 2     | 96  |
| PAN DE MULTICEREALES                            | 102 |
| PAN RÚSTICO O DE PAYÉS                          | 114 |
| UNA VARIANTE DEL PAN RÚSTICO: PAN DE NUECES     | 127 |
| PAN DE BEICON                                   | 128 |
| INICIADOR DE MASA MADRE SOBRANTE                | 141 |
| MASA DE PIZZA DE MASA MADRE, AFRUTADA Y SABROSA | 143 |
| MASA DE PIZZA DE MASA MADRE, SUAVE              | 146 |
| SALSA PARA PIZZA                                | 149 |
| CONSEJOS PARA PREPARAR PIZZA                    | 149 |

### EL ÚLTIMO PASO

150

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| AGRADECIMIENTOS       | 152 |
| ACERCA DE LOS AUTORES | 154 |
| ÍNDICE                | 156 |



### ¡Vamos a hacer pan!

Autores: Ken Forkish y Sarah Becan

Editorial: Libros Cúpula

Formato: 17,8 x 25,4 cm. 160 pág.

Tapa dura sin s/cub. (cartoné)

PVP c/IVA: 21,95€

A la venta el 22 de enero de 2025

Para más información a prensa y fotos

Lola Escudero

Directora de Comunicación Libros Cúpula

Tel: 619 212 722

[lescudero@planeta.es](mailto:lescudero@planeta.es)