

# PANADERIA INTERNACIONAL 2.5



## CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario

# OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

Al finalizar este tema y subtemas del capítulo 2.5 del Técnico Superior Universitario, en la especialidad de Chef Pastelero y Panadero Internacional, el alumno será capaz de:



1. Conocerá los principales panes de las 5 regiones mundiales más importantes.



2. Familiarizarse con los diferentes productos y formas de cocciones.



3. Aprenderá un mínimo de 60 recetas de pan de alrededor del mundo.

# PLAN DE ESTUDIOS

## PANADERIA INTERNACIONAL 2.5

### **TEMA: EUROPA Y EUROPA DEL ESTE**

2.5.1 Francia e Inglaterra.

2.5.2 España, Portugal, Italia y Suiza.

2.5.3 Alemania, Polonia, Rusia y Austria.

### **TEMA: AMÉRICA DEL NORTE**

2.5.4 Estados Unidos, México.

### **TEMA: AMÉRICA DEL SUR**

2.5.5 Chile y Colombia.

2.5.6 Venezuela y Argentina

### **TEMA: ASIA**

2.5.7 China y Corea del Sur.

2.5.8 Japón e India.

### **TEMA: MEDITERRANEO**

2.5.9 Marruecos e Israel.

2.5.10 Grecia y Lebanon

2.5.11 Turquía y Etiopía

### **TEMA: PANES ESPECIALES**

2.5.12 Pan Bendito, Pan de Cristal. 2.5.13 Pan de masa madre, Pan de espelta

2.5.14 Pan de multicereales y Pan de cereal

2.5.15 Pan sin amasar, Pan sin gluten.

2.5.16 Pan de ajo y Pan de papa.



## CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

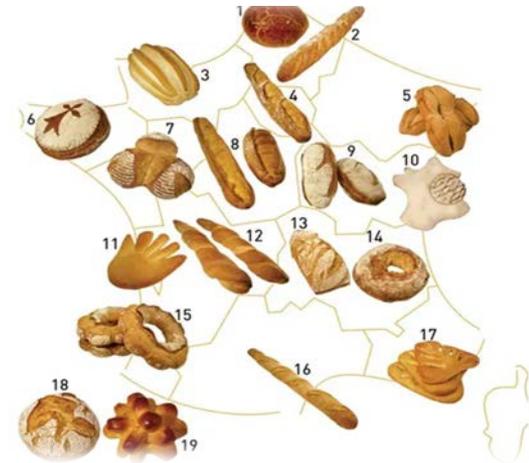
Técnico Superior Universitario

### PANADERIA INTERNACIONAL 2.5

#### TEMA: EUROPA Y EUROPA DEL ESTE

2.5.1 Francia e Inglaterra.

2.5.2 España, Portugal, Italia y Suiza.



# Panadería Francesa



Los panes franceses – un centenar – varían en función de su composición y su forma. Cada región tiene sus propias especialidades, más o menos antiguas; son exponentes de los diferentes terruños y tradiciones



# Subrot / Bourguignon/ Amitchote

## En Alsacia-Lorena

En Alsacia ,el **sübrot** (o sülaiwel) está formado por dos rombos superpuestos. “Sü” significa “sou”, la antigua moneda de cinco céntimos de franco, y “brot” quiere decir “pan”. ¡En efecto, durante siglos, estos panes sólo costaban cinco céntimos!

## En Borgoña - Franco Condado

El **bourguignon** es un tipo de hogaza de 400 o 600 g elaborado a partir de una masa que contiene como mínimo un 10% de centeno. Su fermentación se realiza con masa madre o poolish (entre levadura y masa madre), lo que hace que este pan sea esponjoso y ligero.

El **amitchote** del Franco Condado fue creado en 2002. Representa geográficamente al Franco Condado en Francia y está formado por dos panes encajados el uno dentro del otro: una hogaza y un pan aromático relleno de higos, manzanas verdes, ciruelas pasas/almendras, nueces o incluso tocino/queso comté.



## En Altos de Francia

El cramique (también denominado craquelin o couque) de Norte Pas-de-Calais

es una especie de pan-brioche cuyos orígenes se remontan al siglo XVII. Relleno de granos de azúcar y a base de leche, tiene una forma de bola no moldeada de 250 a 500 g. A menudo se rellena con uvas pasas.

## En Bretaña

El floron fue creado en Bretaña en 1989 por la asociación de panaderos bretones. Este pan con levadura madre se fabrica a base de tres harinas bretonas: trigo candeal, centeno y alforfón. Tiene una miga espesa de color gris. A menudo de forma rectangular, es identificable por tener dibujado un armiño heráldico, símbolo de Bretaña



## En Normandía

De origen español, el pan brié fue introducido en Normandía en 1588, tras el naufragio de un barco, el "Calvador", en sus costas. Era muy apreciado por los pescadores normandos que tenían que navegar durante varios días, ya que se conserva durante mucho tiempo sin alterarse. Este pan con levadura madre también se consumía en tierra. Su amasado es particular: la masa es comprimida y plegada con ayuda de una "brie", un instrumento típico de Normandía formado por un recipiente en fundición de forma semiesférica dotado de un brazo que sigue el contorno de la cubeta; permite comprimir la masa y eliminar las burbujas de aire. La masa se vuelve dura al ser aplastada de este modo.

## En el Valle del Loira

El pan de morcajo del Valle del Loira se elabora a partir de una mezcla con la misma proporción de harina de centeno y harina de trigo. Este pan negro puede conservar de ocho a diez días.





1



2



## En Nouvelle-Aquitaine

La **soufflame** (también llamada sous-flame o soufflâme) es una especie de torta esponjosa elaborada con los restos de masa que se cuece tradicionalmente en contacto con las brasas y las cenizas, de ahí su aroma ahumado. De color apagado, pesa de 300 a 500 g.

El “**pain tourné**” (pan torneado) es una especialidad del Limosín, en particular del Alto Vienne. Debe su nombre a su forma de cordón (unos panes que se siguen denominando “torcidos” o “torneados” en el Alto Garona). Este pan a base de harina de trigo candéal de 75 cm de largo pesa unos 400 o 500 g.

La **corona bordelesa** (o corona de reyes bordelesa) es un gran collar de ocho a nueve bolas (cuando tiene seis se le denomina “gascona”) realizado a base de masa de hogaza hecha con harina de centeno y masa madre.



6



3



## En París y su región



En París y su región, la reina es la baguette parisina de tradición francesa! Al parecer fue adoptada por los panaderos de Napoleón III para que el pan pudiera ser transportado más fácilmente por los soldados en campaña. Fue durante el siglo XX cuando se extendió al resto del país. Su fabricación no ha cambiado desde los años treinta. Es crujiente y revela sus aromas de avellana y trigo candeal.



# BAGUETTE FRANCESA: UN SÍMBOLO NACIONAL

Podemos decir que la baguette es uno de los símbolos nacionales de Francia. Es fácil encontrarlas en postales parisinas junto a la Torre Eiffel. Los franceses están tan orgullosos de este pan alargado y crujiente, que en 1993 el gobierno promulgó una ley que definía que la verdadera baguette de tradición sólo se podía preparar con determinados métodos antiguos. No te extrañe si vas paseando por París y te encuentras una máquina expendedora de baguettes. Los franceses lo tienen todo pensado para no quedarse ni un sólo día sin su pan.



## Característica

**Una baguette** estándar mide unos cinco o seis centímetros de ancho por tres o cuatro de alto, y unos 85 centímetros de largo como máximo. Suele pesar 250 gramos. Su masa requiere un amasado especial que produce sus típicas burbujas de aire en su interior. Las pequeñas se utilizan frecuentemente para hacer bocadillos. Estas se conocen como demi-baguettes (media baguette), o tiers y laboyries en Estados Unidos.<sup>3</sup> Las baguettes también pueden ser cortadas en rebanadas y untadas con patés o quesos. Como parte del tradicional desayuno francés, se cortan porciones de baguette que se abren en sentido longitudinal, se untan con mantequilla y mermelada o miel y se mojan en tazones de café, chocolate o té.



**Las baguettes** se asocian con Francia y especialmente con París, aunque se pueden encontrar por toda Francia y en el mundo entero. En Francia, no todos los "panes largos" son baguettes. Por ejemplo, la flûte es una variante de la baguette y puede ser más fina (también llamada ficelle) o un poco más gruesa, y un pan más gordo es un bâtard.<sup>4</sup> Las leyes de la comida francesa definen a la baguette tradicional como un producto que sólo debe contener los siguientes cinco ingredientes: agua, harina de trigo, levadura y masa madre y sal.<sup>5</sup> Añadir cualquier otro ingrediente a la receta básica implica que el panadero cambie el nombre del producto elaborado



# Historia

La baguette sería un derivado del pan desarrollado en Viena (Austria) a mediados del siglo XIX, cuando empezaron a funcionar los primeros hornos a vapor, ayudando a que la corteza estuviera crujiente y la miga blanca y agujereada, aspectos que distinguen hoy día a la baguette. Hasta octubre de 1920 se hacían grandes panes, pero una ley que permitía a los panaderos no trabajar antes de las 4 de la mañana, hizo imposible hacer las tradicionales piezas de pan a tiempo para el desayuno de los consumidores. La delgada baguette solucionaba el problema porque se podía preparar y cocer mucho más rápido.



## En el Valle del Loira

La **tradi poire** del Loiret fue creada en 2003 con motivo del V Salón Nacional de Panadería. La cúrcuma da a este pan su color especial.

## En Occitania - Sur de Francia

En el Languedoc-Rosellón, el pan paillasse de Lodève (localidad situado a los pies de la meseta del Larzac) debe su nombre a la “paillasse” (también “paillason” o “paillassou”), una cesta de paja de centeno utilizada para amasar y fermentar el pan. La masa es recortada en jirones por el panadero que le da entonces una forma alargada y ligeramente retorcida, tras lo cual la coloca en la pala de hornear. Aquí no se pesa ni se modela la masa, cada pan es una pieza única.



## En Lyon

La corona lyonesa es una de las joyas culinarias de la región de Lyon

. Es un pan redondo blanco hecho con masa madre. Esta corona es amasada en forma de una bola que el panadero perfora con la palma de la mano. A continuación la abre progresivamente, como una escultura, haciendo girar la masa. Al cocer, la corona estalla pero conserva una parte superior lisa y enharinada. Su modelo reducido se denomina la rioute.

En el valle del Ródano se come el pan de Beaucaire, un “pan con cuernos”, el pan scie (sierra) y la maniode, más rústica. Los excursionistas en los Alpes

suelen llevarse un pain carré (pan cuadrado), el pain bouilli (pan hervido), el pan vaudois o la girade.



## En Auvernia

El **bougnat** es un pan de Auvernia muy apreciado por su buena conservación. Se realiza a partir de harinas de trigo candeal y de centeno procedentes de la agricultura biológica.

## En Provenza y Costa Azul

La **fougasse o fougace** (en provenzal) de Provenza es un pan bastante liso (no más de 2 cm) y esculpido en varias ramas. En su origen, permitía al panadero asegurarse de que el horno estaba a la temperatura adecuada antes de introducir el pan. La fougasse era lo primero que se cocía en el día y servía de tentempié para los aprendices durante la mañana.

En el Mediodía se aprecia asimismo el **tordu** y, en la costa, el **charleston** y el **phoenix**, un tipo de pan de Viena. En Provenza se amasa el pan de Aix, la **tête** (cabeza) de Aix, la **michette** y la **mano de Niza**, también denominada "monte dessus" (sube encima). El **fibassier de Cavaillon** es un pan liso cortado en dos y cocido en aceite.



### **En Córcega**

En Córcega, la gente se deleita con la coupiette.

### **En Guadalupe**

En Guadalupe, la pomme-cannelle (manzana-canela) es un panecillo ligeramente dorado que presenta una textura inédita y unos sabores dulces a manzana, canela y, en ocasiones, miel. Es ligeramente dorado y su miga blanca es densa y se conserva muy bien.

### **En la Isla de la Reunión**

Según el historiador de la Reunión Prosper Ève, el macatia era el pan de los esclavos. Este pan dulce se presenta bajo la forma de una pequeña bola compacta, con una textura muy fina y ligeramente azucarada. También puede estar relleno de plátano, nuez de coco con chocolate derretido, o también consumirse salado, relleno de tocino, jamón o queso.



# Panadería Británica



El Reino Unido nunca ha alcanzado la categoría de potencia culinaria ni ha conseguido exportar su gastronomía más allá de sus propias fronteras. Ni siquiera en postres, la cocina británica ha alcanzado niveles de popularidad aceptables y toda su cocina se ha ido diseñando a través de importaciones y modificaciones de platos y recetas ya existentes en el continente.

# Bollo de Bath

## Bath Bun

El Bath bun es un panecillo dulce inglés tradicional que se origina en Bath. Los bollos son circulares, con azúcar fina y grosellas en la parte superior de su exterior altamente glaseado. La textura es densa y cercana, mientras que el sabor es ligeramente condimentado y endulzado, con terrones de azúcar debajo.

La masa para los Bath bun generalmente se basa en masa de brioche simple o masa rica de huevo y mantequilla con semillas de alcaravea. Aunque existen disputas sobre el origen de estos bollos, los elaborados a partir de una receta que data de 1679 todavía están disponibles en la ciudad de Bath.



# Scone de Papa

## Potato scone

Una parte esencial de cada desayuno escocés completo , bollo de patata, o bollo tattie , como lo llaman en Escocia, es una variante regional del sabroso bollo a la plancha hecho con puré de patatas, mantequilla y harina. Aunque los bollos tattie se sirven con más frecuencia con huevos fritos, gachas de avena, tocino, salchichas en rodajas o morcilla con avena, también se pueden disfrutar con mermelada y una taza de té.

Estos alimentos básicos para el desayuno se comen tradicionalmente calientes, mientras que los fríos se suelen recalentar tostando o friendo.



# Pan de Trigo Entero

## Wheaten bread

Pan de trigo es el nombre que la gente de Irlanda del Norte usa para el pan de soda integral. Curiosamente, este pan está hecho sin levadura y consiste en harina integral, harina común, sal, bicarbonato de sodio, mantequilla, azúcar, suero de leche y un poco de copos de avena para espolvorear la parte superior del pan.

Cuando se saca del horno, se puede untar con mantequilla y mermelada, pero el pan de trigo también es un buen acompañamiento de sopas, embutidos o salmón ahumado. Se cree que el pan se remonta a 1840 cuando se introdujo por primera vez el bicarbonato de sodio en el país.



# Bollo de Chelsea

## Chelsea bun

Se cree que este clásico postre inglés se inventó en el Chelsea Bun House de Londres en el siglo XVIII. El panecillo está hecho con una rica masa de levadura a base de huevo aromatizada con cáscara de limón y canela o especias mixtas. Antes de hornear, la masa se unta con una combinación de mantequilla, azúcar morena y grosellas.

Un postre perfecto para la hora del té, el panecillo Chelsea generalmente se disfruta tibio, cortado en rodajas y untado con aún más mantequilla.



# Pan de Frutas Gales

## Bara brith

A menudo considerado como el pastel de frutas nacional de Gales, el bara brith (pan moteado lit.) se prepara remojando frutas secas en té negro fuerte durante la noche y luego doblándolas en una mezcla de harina, azúcar morena, huevos, mermelada, canela y especias mezcladas el día siguiente.

Esta tradicional hogaza de pan de té generalmente se disfruta recién sacada del horno, pero también se puede tostar y untar con mantequilla galesa con sal. Está ampliamente disponible en tiendas, panaderías y salones de té en todo Gales.



# Panecillos de Desayuno

## Butteries

También conocidos como Butteries Aberdeen, Butterie Rowies o simplemente Rowies, estos pequeños panecillos de desayuno son una opción popular para comenzar el día en toda Escocia. Los panecillos tienen una proporción muy alta de mantequilla y harina, lo que los hace particularmente hojaldrados y tiernos.

En el noreste de Escocia, donde estos panecillos de la mañana disfrutan de un estatus muy especial, a menudo se dice que el honor de un desayuno escocés tradicional no es para las gachas, sino para "una taza de te". Las mantequillas se disfrutan mejor recién salidas de la panadería, bien calientes y untadas con un poco más de mantequilla y mermelada.



# Pan Plano sin Levadura

## Bannock

Este pan plano sin levadura horneado a la plancha proviene de las Tierras Altas de Escocia, donde se elabora tradicionalmente con un solo tipo de grano, ya sea cebada, avena, trigo, centeno o incluso harina de guisante, con la adición de agua o suero de leche.

Bannock hecho de una mezcla de diferentes harinas se conoce como mashlum o morcajo bannock. Este pan plano fue una vez una parte esencial de la vida cotidiana y de varias festividades en las Tierras Altas, especialmente durante la celebración de los cuartos de día, y a cada variedad de bannock se le dio un nombre diferente dependiendo de para cuál de las antiguas fiestas de temporada gaélicas estaba hecho.

Antes del siglo XIX, el pan bannock se horneaba en un bannock stane, una piedra plana colocada sobre brasas para usar como superficie para cocinar. Hoy en día, se elaboran principalmente en la plancha, y existen numerosas variaciones regionales que difieren de sus orígenes simples: por ejemplo, el bannock de Selkirk se parece más a un pastel de frutas con manteca de cerdo con pasas, mientras que el bannock de Pitcaithly es un rico bizcocho con confitadas cáscara de fruta.



# Panecillo hora del Té

## Crumpet

Una delicia británica por excelencia a la hora del té, el crumpet es un pequeño pan o pastel redondo que se cocina tradicionalmente en un anillo especial de crumpet en una plancha. Por lo general, se prepara con harina, leche o agua y levadura, aunque a menudo también se agregan a la combinación azúcar, sal y levadura en polvo o bicarbonato de sodio.

Inicialmente, los pasteles se parecían a los panqueques debido a su forma delgada y plana. Los bollos de hoy tienen una textura suave, esponjosa y ligeramente masticable que proviene de la adición de levadura y polvo de hornear a la masa del pastel, un giro ingenioso en el pastel que se atribuye a los panaderos de la época victoriana.

Los crumpets son reconocidos por sus fondos redondeados y lisos que contrastan con sus superficies únicas que están salpicadas de docenas de pequeños agujeros. Esta especialidad tradicional generalmente se disfruta para el desayuno o como un té de la tarde, generalmente untado con mantequilla, mermelada, miel o jarabe dorado.

Para una delicia salada, los pasteles de crumpet a menudo se sirven con tocino o huevos escalfados. En el Reino Unido, también se encuentran disponibles versiones preparadas de pasteles de crumpet, pero estos deben tostarse ligeramente antes de consumirlos.



# Bollos con Cruz

## Hot cross buns

Tradicionalmente preparados y consumidos el Viernes Santo y durante la Cuaresma, estos bollos sutilmente dulces y especiados están hechos con una rica masa de levadura y frutos secos como pasas o grosellas. La parte superior de cada panecillo está marcada con una cruz, que generalmente está hecha de masa quebrada, una mezcla de harina y agua o azúcar glas, mientras que se supone que la cruz originalmente se hizo simplemente con un cuchillo.

Los bollos se pueden disfrutar solos o tostados y se sirven con mantequilla. Aunque existen numerosas teorías, el origen exacto de los bollos cruzados calientes está envuelto en un misterio. A veces se les asocia con romanos y sajones, que hicieron bollos similares marcados con una cruz para conmemorar a Eostre, la diosa de la luz.

Sin embargo, en su mayoría están relacionados con el folclore cristiano y, aparte de la cruz que simboliza la crucifixión, a menudo se dice que el uso considerable de especias significa las especias utilizadas para embalsamar a Cristo después de su muerte. Lo cierto es que los bollos gozaron de una inmensa popularidad en el siglo XVI, cuando la reina Isabel I restringió la venta de los bollos solo a Navidad, Pascua y Viernes Santo.

La restricción tuvo poco efecto y pronto fue revocada. Hoy en día, los hot cross buns aún conservan su popularidad y, además del Reino Unido e Irlanda, se pueden encontrar en Australia, Canadá, Nueva Zelanda y Estados Unidos. Las variedades tradicionales a menudo se modifican con la adición de otros ingredientes, y los bollos ahora se preparan y disfrutan comúnmente durante todo el año.



# Scone

Scone es un pan rápido que se moldea en varias formas, como cuadrados, diamantes y triángulos, y luego se hornea en el horno. Aunque los bollos se horneaban a la plancha y se preparaban con avena en el pasado, hoy en día se hacen tradicionalmente con harina de trigo, levadura en polvo o soda, mantequilla, leche, azúcar y huevos.

Pueden ser salados o dulces, consumidos en el desayuno o servidos con el té de la tarde. La teoría más popular sobre su origen dice que se originaron en Escocia a principios del siglo XVI, el nombre scones derivó de la Piedra del Destino, donde solían ser coronados los reyes de Escocia.

Esta teoría se apoya en el hecho de que la primera referencia impresa conocida sobre los bollos apareció en 1513, en los poemas de un poeta escocés. Hoy en día, la mayoría de los bollos ingleses son simples y se basan en la adición de mermelada, cuajada de limón o miel para darle un sabor extra, pero también hay algunas variedades decadentes con arándanos, nueces, trocitos de chocolate y dátiles.



## Panadería Portuguesa

El pan (pão, en portugués) es uno de los elementos básicos de la cocina portuguesa.

La elaboración no se limita al empleo de harinas de trigo sino que es frecuente el maíz (norte de Portugal). El pan forma parte de platos muy tradicionales como las açordas y las migas à alentejana y el torricado. Entre los panes más conocidos se encuentran las Broa de Avintes.

Otros panes son la Fogaça, las "caralhotas" de Almeirim (se trata de panes redondos y de tamaño medio, especialmente apreciados cuando son recién salidos del horno), el "pão-com-chouriço" (similar a los preñaos asturianos se consumen en ferias y fiestas tienen un chouriço en su interior), los folares (propios de Pascua), etc.

En el norte de Portugal, se refiere a menudo a las "bolas" ("bôlas") que son panes con carne picada en su interior (en Trás-os-Montes) o panes redondos y compactos servidos con sardinhas o carne (como se puede encontrar en algunas partes del Minho)..



# Pan de Centeno

## Pão de centeio de chaves

Es el pan más representativo de la región; el auténtico pão de centeio se elabora con harina de centeno producido en la región y molido en los numerosos molinos de piedras que aún hoy sobreviven al paso del tiempo, a la que se le añade alrededor de un 20% de harina de trigo para mejorar la esponjosidad de la miga. La hidratación se sitúa sobre un 65% y se utiliza preferentemente fermento obtenido a partir de masa fermentada del día anterior y levadura de panadero.



# Pan de Cuaresma

## Folar de Chaves

Es un pan típico de la culinaria de cuaresma en cocina portuguesa.

Se trata de un alimento ancestral elaborado con mezclas de agua, sal, mantequilla, aceite huevos y harina de trigo.

La forma, el contenido y el secreto de su elaboración se

mantiene de formas diversas a lo largo de todo el territorio

de Portugal y va desde un pan salado hasta un bollo dulce.

A veces se encuentra relleno de salpicão o linguça o de un huevo duro.



# Panecillo

## Pão de Melhada

Es muy popular en la región de Bairrada, es un pequeño panecillo de unos 100g cuyo rasgo característico es la presencia de cuatro picos en la corteza. Se elabora con harina de trigo, un 10% de pié de masa y levadura de panadero; la hidratación es media (70%). Su forma característica se consigue haciendo dos profundos cortes transversales con tijeras en su superficie justo antes de introducir en el horno.





Casi un 82% de los hogares españoles consideran el pan como uno de sus alimentos preferidos durante las comidas. Durante los últimos años el pan se ha colado entre las tendencias en alimentación y suscita un interés renovado entre importantes segmentos de consumidores que apuestan por productos saludables, sostenibles y de proximidad. Que no contengan grasas o aditivos. Sobre sus propiedades nutricionales podréis saber más a través de la iniciativa Pan Cada Día. Ligado a la dieta mediterránea y a nuestra tradición gastronómica más antigua, hacemos un recorrido por algunos de los panes tradicionales más famosos de España, donde hay registradas más de 300 variedades.

# Barra

Es la pieza urbana por excelencia, emparentada con la baguette francesa y que en algunas zonas (Madrid) recibe el nombre de pistola. Alargada y estrecha, con varios cortes longitudinales y los extremos redondeados. Puede elaborarse con masas duras, bregadas, tipo candeal (barra de picos) o con masas esponjosas y ligeras (barra de flama).



# Bolla

Hogaza de miga esponjosa y oscura típica de la localidad de Porriño, cuya fama la ha hecho extenderse por buena parte de Galicia. La corteza dura suele espolvorearse con harina, en el interior grandes alveolos propios de una masa bien hidratada que ha fermentado lentamente. Presenta una ligera acidez al paladar. En Bembibre (León) recibe ese nombre un pan ritual del día de San Antón, que se ofrece para proteger a los animales de enfermedades.



# Borona, borona, boroa, brona, broña

Todos estos nombres recibe la pieza de masa prieta más popular en toda la cornisa cantábrica. De tamaño y forma variables, se elabora con harina de maíz, por eso la miga es amarillenta y la corteza oscura y dura. Por extensión, en algunas zonas de Galicia, las hogazas de centeno también se denominan bronas. En su origen era una pan de mijo (millo, maíz) al que se añadían harinas de trigo o centeno.



# Candeal

Es el pan blanco más popular de Castilla. Se elabora con harina de trigo candeal y se presenta en diferentes formas y pesos. Se caracteriza por tener la miga muy prieta (bregada) y blanca. Su sabor es suave, nunca ácido, con las notas de cereal (trigo) muy marcadas de trigo o centeno.

El pan de candeal es un pan maravilloso y diferente a todo lo que estamos acostumbrados con lo referente al pan. La principal diferencia más allá de su morfología que ahora trataremos, es que cuenta con una hidratación bastante baja, lo que le confiere una corteza lisa y brillante junto con una miga bastante prieta pero que a la vez resulta tanto suave como sabrosa. En cuanto a su elaboración, el pan candeal debe su nombre al trigo con el que se ha elaborado, que es el trigo candeal.

Estamos ante un pan de origen castellano, que cuenta con diferentes formas en donde la más habitual es la redonda. Sin embargo, también se puede presentar en forma de cuadros, como una rosa o trenzado, por lo que se puede consumir de diferentes formas, dependiendo de como nos guste.



# Candeal

Con que acompañar el pan candeal

Al ser su origen castellano, no es de extrañar que se sirva con uno de los platos más característicos de la región, el cordero. El pan candeal es perfecto para todo tipo de carnes asadas, además de ser también bastante bueno para todo tipo de sopas o guisos que sean contundentes, con una gran cantidad de sabor.

Debido a su morfología y la propiedad que tiene para absorber el sabor, es mucho más habitual encontrarlo en estos platos, convirtiéndolo en el pan idóneo para dicha ocasión ya que candeal es idóneo para contrarrestar la grasa de las carnes.

Por último, hay que destacar que el pan candeal contiene un alto contenido en proteínas y además, cuenta con una menor cantidad de gluten que los panes que se comercializan habitualmente. Esto ya de por sí, otorga un valor energético a este pan bastante importante, convirtiéndolo en un elemento a destacar en cualquier tipo de dieta.



# Cateto

Pan típico de Málaga, hogaza de masa prieta capaz de aguantar varios días sin deteriorarse. Este mismo pan recibe otros nombres según las diferentes zonas geográficas, en Canarias se conoce como pan de campo, y en Zafra como pan de garrucha, por poner dos ejemplos. Es el que se utiliza, entre otras cosas, para preparar el salmorejo.



# Francesilla

En Madrid es una barrita individual de masa de trigo. Con forma redondeada pero ligeramente oblonga, se caracteriza por un profundo corte longitudinal. Fue muy popular aunque ahora no es tan fácil encontrarla. Es similar al llonguet catalán



# Hogaza

Resume la quinta esencia del pan español. Está presente en la literatura y la pintura, sobre todo en el Siglo de Oro, lo que le otorga cierto valor simbólico. Se trata de una pieza de pan rústico de gran tamaño y forma generalmente redonda. Se puede elaborar con harina de centeno o de trigo o con mezclas. Ahora también se le añaden semillas, algo inusual en la tradición panadera española. El nombre deriva del latín focaccia (también en italiano pan horneado) que significa cocido al fuego



# Mollete

Indispensables en el desayuno andaluz. Son panecillos individuales, redondos y pesados, que se elaboran con una masa tan hidratada que se vierte con cazo sobre las bandejas de hornear. Se sacan ligeramente crudos del horno para terminar tostándolos enteros justo antes de consumirlos. De esta forma se disfruta de sus dos texturas, corteza crujiente y miga esponjosa.



# Pan de payés

Hogaza grande que alcanza más de kilo y medio, típica de las zonas rurales de Cataluña, que se cuece en hornos de leña. Masa hidratada y bien leudada. Miga esponjosa, ligeramente oscura y corteza gruesa, crujiente y sin brillo. El redondo de Lérida y Tarragona es una versión urbana.



# Pan de payés

Hogaza grande que alcanza más de kilo y medio, típica de las zonas rurales de Cataluña, que se cuece en hornos de leña. Masa hidratada y bien leudada. Miga esponjosa, ligeramente oscura y corteza gruesa, crujiente y sin brillo. El redondo de Lérida y Tarragona es una versión urbana.



# Pataqueta

Pieza típica valenciana, que se elabora con harinas diferentes en múltiples versiones. La original era una pieza aplastada, alargada con un lateral hendido. En la actualidad ha perdido miga y se amasan con forma casi rectangular y las esquinas redondeadas.



# Torta de aceite

Piezas planas, casi siempre redondas, en cuya masa se agrega aceite de oliva. Al hornearlas suflan ligeramente por lo que presentan una superficie irregular. Son tan sabrosas que incitan a seguir comiendo. Se encuentran repartidas por toda la geografía española. Las de Aranda de Duero han alcanzado enorme popularidad.



## Panadería Italiana



La gastronomía italiana es quizá una de las más universales, raro es aquel que no le gusta o que no la haya probado en alguna ocasión.

Muy variada, su cocina preparada con ingredientes frescos y al estilo casero ocupa una parte muy importante de su cultura, pues no solo para ellos es el acto de comer sino que ese momento se convierte, tal y como también lo hacemos en España, en un momento de charla, degustación, disfrute y convivencia.



## Ciabatta

Es un pan blanco producido originalmente en Liguria y elaborado con harina de trigo y levadura. Su forma debe de ser larga, ancha y plana y con una leve depresión en el centro. Es un pan suave, ligero, con mucho poro y que posee una corteza crujiente. Existen gran cantidad de variedades distintas por toda Italia.



## Focaccia

Relacionado con la popular pizza, la focaccia es un pan blanco plano sazonado generalmente con aceite de oliva y finas hierbas que le dan sabor como el romero, la salvia y sal gruesa de mar. Es considerado como una delicia de la gastronomía de Liguria.



## Schiacciata

Es también un pan blanco plano pero en este caso procedente de la Toscana. Al igual que la focaccia en su superficie se le añade aceite de oliva y sal gruesa y es típico hacerle con los dedos unas marcas circulares que serán sus característicos agujeros.



## Grissini

Originarios de Turín y el Piamonte. Son unos panes en forma de palitos irregulares, sinuosos y delgados como un lápiz. Su origen se encuadra en el siglo XVII y frecuente verlos servidos con mantequilla y envueltos en jamón serrano.



## Pandoro

Es uno de los dos panes más famosos con levadura y dulce de la panadería italiana. Este pan dulce con origen en Verona es tomado principalmente el día de Navidad y tiene forma cónica pero con forma de estrella de ocho puntas, suele servirse con un glaseado de vainilla que representa las nieves invernales. Antiguamente este tipo de panes eran reservados para la realeza, pero en 1894 Domenico Melegatti obtuvo la patente para su producción y el pandoro se extendió entre todas las clases sociales.



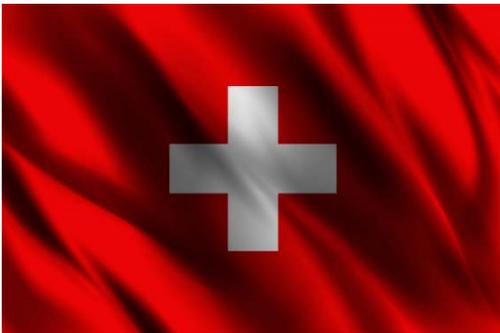
## Panettone

Es el segundo pan dulce italiano más famoso y como el Pandoro es comido sobre todo en las fechas navideñas. Originario de Milán, se emplea para elaborarlo una masa abriochada que debe de levar en un molde estrecho cilíndrico y que acaba formando una cúpula. Para darle sabor a la masa se añaden uvas pasas, fruta confitada e incluso limón.





## Panadería Suiza



Una de las cosas que más llaman la atención de turistas y viajeros cuando comen en Suiza es el rico sabor de sus panes. Suiza es uno de los países con mayor variedad de panes pues, en este pequeño país alpino coinciden, aproximadamente, entre 200 y 300 diferentes tipos de panes.

Así, según nos encontremos en una u otra región, en uno u otro cantón, o estemos en una celebración especial, podremos degustar una variedad diferente de este sabroso manjar. Hay panes especiales para casi todas las ocasiones: bautizos, bodas, funerales, fiestas de todo tipo...

El primer pan del que hay evidencias en Suiza data del 3530 a.C, pues los antiguos pobladores de aquellas tierras cocían el pan sobre piedras calientes y lo cubrían con ceniza. En la Edad Media, los monasterios eran el lugar indicado para encontrar los más sabrosos panes. Así, en el horno del convento de San Gall se podían cocer mil panes a la vez.

A pesar de que el consumo de pan fue disminuyendo progresivamente con el paso de los años, todavía este alimento es un pilar importante de la gastronomía Suiza. Los panes más populares que podemos encontrar en este pequeño país europeo son:

# El Zopf

El zopf (literalmente 'trenza') o züpfle es un tipo de pan suizo hecho de harina blanca, leche, huevo, mantequilla y levadura. Es similar en apariencia al jalá judío. La masa se pinta con yema antes de hornearla, lo que resulta en una corteza dorada. Se cuece con forma de trenza y tradicionalmente se come las mañanas de los domingos. Una variante suaba es conocida como hefekranz o hefezopf y se diferencia del zopf suizo en que es dulce. El nombre "Zopf" se deriva de la forma del pan que literalmente significa "trenza", por lo tanto es similar al Jalá.



# Weggli

El Weggli (pronunciado [ʋɛkli], francés (petit) pain au lait, italiano panino al latte) es con panecillos cocidos con leche, que en toda Suiza está muy extendido. Weggli son de forma redonda y tienen un surco profundo en el medio.

El término "Weggli" es un diminutivo alemán de "Wecke" ("Brötchen"), que a su vez se deriva del antiguo alto alemán Wecki. La evidencia histórica más antigua del Weggli proviene del siglo XVI. Otros nombres regionales son Michetta, Schwöbli y panecillos dulces. Hasta principios del siglo XX, era un producto de lujo que solo los ricos podían permitirse. Hasta el día de hoy, el Weggli es menos un pan de todos los días que un manjar que puedes disfrutar de vez en cuando.



# Bürli

Hoy, una vez más, es hora de revisar una receta del libro " Panes pequeños hechos a mano " de Robert de Fabolous Fricot . Los panecillos suizos de masa madre, llamados Bürli por los lugareños, son un verdadero placer. Creo que son más deliciosas que las baguettes francesas . La mejor forma de disfrutarlas es con una salchicha frita. ¡Delicioso!

Para decirlo desde el principio, agregué mejorador de pan a estos panecillos. Robert me había pedido que revisara la receta con mejorador de pan para ver si tiene algún efecto. Creo que eso no supone una gran diferencia. Puedes omitirlo si trabajas con harina fuerte. Creo que la lucha con la receta original es que la hidratación es baja. La próxima vez que haga estos, no usaré mejorador de pan y dependeré de mi harina. El mejorador de pan es esencial para panecillos con una miga uniforme y una corteza fina y crujiente, pero no para estos panecillos tipo baguette.



# Bretzel

Un bretzel, pretzel o lazo salado es un tipo de galleta o bollo horneado, y retorcido en forma de lazo, con un sabor ligeramente salado. Su origen se encuentra en Alemania, y es bastante popular en la Suiza germanoparlante, Austria, Alsacia (Francia) y América del Norte.

Su nombre proviene de la palabra alemana Brezel o Breze, derivada del latín *bracellus*, 'brazo pequeño'. Este nombre se debe a que su forma recuerda a dos brazos entrelazados. En Alemania y especialmente en Baviera, lugar de su nacimiento, el bretzel es muy diferente al de Estados Unidos. Forma parte de la comida típica del país y es un tipo de pan salado.

Básicamente existen dos categorías: los bretsels de galleta y los bretsels de pan blando. El segundo tipo se puede preparar con una gran variedad de sabores, que incluyen almendra, ajo, etc



# Burebrot

Burebrot , Bauernbrot , Pain paysan (inglés: Farmers 'bread ) o Pane del nonno (inglés: Grandpa's bread ) es un pan hecho en Suiza . A diferencia de la mayoría de los otros panes, que se componen principalmente de harina, levadura y agua, el Burebrot también contiene leche . [1]

El pan se elabora mezclando centeno y harina de trigo , agua, sal, levadura y un agente leudante en una masa, que se forma en forma redonda. Después de 70 a 90 minutos, la superficie se corta con un cuchillo para crear un patrón decorativo en forma de rombo y el pan se hornea primero a temperatura alta y luego a temperatura moderada hasta que la corteza esté crujiente. [1]

A pesar de su nombre, el Burebrot es de origen relativamente reciente: fue desarrollado en 1955 por la Ecole Professionnelle de Richemont en cooperación con la Asociación Suiza de Panaderos como una forma de aprovechar los excedentes de leche. [1] Ahora está disponible en la mayoría de las panaderías y supermercados suizos como pan para el consumo diario. Al ser un pan elaborado por profesionales, no se suele elaborar en casa.



# Berliner brot

El pan berlinés es una galleta navideña de Bergisch Land , que en italiano recuerda a los biscotti , pero se hornea solo una vez. Hay diferentes tipos de pan de Berlín. Las avellanas o almendras tostadas enteras se mezclan bajo una masa espesa que es similar en consistencia a una masa de pan de jengibre y le da al jarabe de remolacha azucarera , cacao o chocolate un color muy oscuro .

El jarabe a menudo se reemplaza por azúcar farin en las recetas modernas , lo que cambia el color y el sabor. La masa se hornea en una bandeja para hornear y se corta en tiras estrechas mientras aún está caliente. Después de enfriar, los productos horneados estarán muy duros si no están empacados herméticamente y tibios. Sin embargo, si se almacena en latas u otros recipientes cerrados, se desmoronará después de unos días. El pan de Berlín se puede almacenar durante algunas semanas.





**CHEF PASTELERO Y PANADERO  
INTERNACIONAL**  
Técnico Superior Universitario

PANADERIA INTERNACIONAL 2.5

**TEMA: AMÉRICA DEL NORTE**  
**2.5.4 Estados Unidos, México.**



# PANADERIA DE ESTADOS UNIDOS

**1492** La leyenda dice que Cristóbal Colón trae una pequeña olla de masa madre al Nuevo Mundo. Sin embargo, los panes sin levadura hechos de harina de maíz son los primeros panes adoptados por los colonos europeos en las Américas.



# Historia

---

El pan de ajo rallado fue desarrollado en los años 1970 por Cole's Quality Foods en Míchigan.

Con los años, se ha discutido si el pan de ajo es una variante de la bruschetta o si es una creación estadounidense (tostada texana).



## Características

Es frecuente elaborarlo con panes tales como las baguetes o el pan italiano, cortado en rebanadas hacia la base, pero dejando la pieza sin terminar de romper. El pan se rocía entonces con aceite de oliva, y se añade ajo picado o en polvo entre las rebanadas. A continuación, se cuece en un horno. Alternativamente, puede cortarse en rebanadas separadas y cubrirse con aceite o mantequilla individualmente. Se suele espolvorear con perejil picado.



## Variantes

Una variante moderna de la receta incluye cubrir el pan de ajo con diversas variedades de queso, a menudo mozzarella, cheddar o feta. También puede añadirse una capa fina de parmesano recién rallado.





## PAN DE HOGAZA: PATRIMONIO GASTRONÓMICO ESPAÑOL.

El pan de hogaza es un verdadero patrimonio gastronómico español. Es tan importante en nuestra cultura que la hogaza ya se mencionaba en la novela de El ingenioso hidalgo don Quijote de la Mancha con frases como "el muerto a la sepultura y el vivo a la hogaza". De aspecto redondo y achatado, con una corteza gruesa y abundante miga, este tipo de pan es perfecto para acompañar unas buenas migas zamoranas.

# PAN DE HOGAZA

La hogaza es un tipo de pan de gran tamaño. En España es característico, pero no exclusivo de las provincias de Zamora y León (generalmente en zonas de Castilla y León). De la popularidad de este pan en la cocina española hay abundantes referencias literarias como pan de pastores y gente de campo,<sup>1</sup> siendo una de las más importantes la que aparece en la novela titulada: "El ingenioso hidalgo don Quijote de la Mancha".<sup>2</sup> Suele cortarse en porciones de dos tipos: la que posee una gran superficie de costra, y aquella que tiene una forma de rebanadas. Este pan se sirve formando parte del acompañamiento y como ingrediente de numerosos platos tradicionales de las zonas españolas.



# Características

Se suele elaborar la hogaza con harina de trigo, tradicionalmente se realizaba con harina de centeno. Suele llevar un ligero porcentaje de salvado. Tradicionalmente era un "pan de salvado o harina mal cernida", lo que hace suponer que poseía más salvado que en la actualidad.

El peso puede oscilar entre el medio kilo y el kilo (dos libras).<sup>3</sup> Su aspecto es redondo y achatado, la corteza que muestra en su exterior es gruesa y de textura seca. Su aspecto tostado hace que se denominase antiguamente como moreno (es posible que el uso de salvado en grandes cantidades diese lugar a esa denominación también por el color de la miga). Es tradicional que se elabore en un horno de leña alimentado con madera de urz (*Calluna vulgaris*) o jara (*Cistus ladanifer*). El horno se calienta y las masas de pan se elaboran durante un periodo aproximadamente una hora a una temperatura dentro del rango de los 220° C.

El gran tamaño del pan, y su forma redondeada hace que posea una buena proporción de miga en su interior. La gruesa costra que posee este tipo de pan hace que se conserve durante relativos largos periodos de tiempo, que pueden alcanzar no más de una semana.



# Usos

El pan se suele cortar en cuerdas, en algunas ocasiones se desmiga. Es un pan de fácil transporte, permanece íntegro incluso comenzado. Lo más habitual es que se suela emplear como simple acompañamiento en diversos platos de carne y embutidos, aportando hidratos de carbono.

En algunas ocasiones se realizan toscos bocadillos juntando dos piezas con corteza, en otras sujeta como una tostada abierta y se coloca en su superficie de miga: un pez en escabeche, un embutido, o un pedazo de carne. En estos casos se acompaña de un cuchillo que permite cortar los trozos de pan, así como de los alimentos.

Esta disposición es la más habitual en las personas de campo y los pastores. En algunas zonas de Castilla y León se elaboran tostas abiertas que se denominan "**alpargatas**", se hacen cubrir de diversos ingredientes. La hogaza participa, debido a la gran cantidad de miga que posee, como ingrediente en platos elaborados como las gachas, las migas (en algunas zonas de Zamora se elaboran los turrone), las sopas de ajo durante los periodos de Semana Santa.

Como postre, es tradicional que suela servirse remojado en vino y revuelto de azúcar.



## Variantes

En Venezuela existe una variante de este tipo de pan llamada pan campesino, muy similar a la aquí descrita pero cuya superficie suele estar espolvoreada con harina. Se presenta en versiones tanto redonda como alargada. Por lo general se suele servir cortado en rebanadas si bien también se puede elaborar bocadillos con el mismo (especialmente el alargado). Se ha popularizado debido a las oleadas migratorias europeas en este país.

Existen versiones sin gluten, aptas para celíacos que respetan la esencia del pan de hogaza.



## FOCCACIA AMERICANA

La foccacia es un pan que nos recuerda un poco al de pizza. Con forma plana, cubierto de hierbas y aliñado con aceite de oliva, este pan es muy popular en la cocina italiana, sobre todo en la región de Liguria. La receta original se remonta a la época de los etruscos y los griegos. Es ideal para acompañar quesos y embutidos, y algunas versiones llevan cebolla o aceitunas.

La focaccia (/focacha/) es una especie de pan plano cubierto con hierbas y otros productos alimenticios.



Se trata de un plato tradicional de la cocina italiana muy relacionado con la popular pizza. La receta básica de este preparado se cree que procede de los antiguos etruscos o los antiguos griegos, no obstante, es considerado como una delicia de la gastronomía de Liguria, denominada fugàssa en ligur.

La especialidad local denominada fugàssa cono formàggio en ligur o focaccia con formaggio en italiano (con queso) se elabora frecuentemente en Recco, localidad cercana a Génova y no constituye una variante de la fugassa (focaccia) por no contener levadura.



## Características

---

La masa de la focaccia es similar en estilo a la de la pizza, y consiste en harina, aceite, agua, sal y levadura.

La focaccia es muy popular en Italia y generalmente se aliña con aceite de oliva y sal gruesa, aromatizándola con hierbas como el romero. Algunas versiones llevan cebolla (fugàssa co-e çìòule).

A diferencia de la pizza no suele llevar salsa de tomate antes de hornearla.



## Uso En America

La focaccia se emplea extensivamente fuera de Italia como un sándwich. En Argentina, además de las típicas focacce ligures llegadas con los inmigrantes genoveses, existen variedades llamadas fugazas y fugazetas, nombres derivados directamente de la palabra ligur fugàssa. La focaccia también se consume en España, Venezuela, Costa Rica y Perú.



## Panes De Mexico

La panadería en México es tradición y cultura, su nombre y modo de preparación, son característicos de cada lugar de nuestro país donde se elabora. Desde la época prehispánica consumíamos nuestro similar al pan, que eran unas tortitas de maíz, que además, se daban como ofrenda. Para moler el maíz y otros granos y semillas, nuestros antepasados usaban metates y morteros de piedra, y fue hasta la llegada de los europeos, que se introdujo el molino jalado por animales. En 1525 se tiene el primer registro de una panadería con producción en una plaza pública de panes mexicanos. Foto portada: Adobe Stock / Especiales.

Durante la época del Porfiriato la influencia de la panadería francesa llegó a México y gustó mucho, de aquí surgieron las campechanas, las banderillas, los panes hechos con hojaldre, y el birote, que eran ofrecidos en la calle, en una canasta que los repartidores cargaban en la cabeza; sin embargo, la panadería mexicana siempre fue la preferida. Más tarde existieron algunos establecimientos y mucho después llegó la panadería El Globo y El Molino, ambas francesas.



## Bolillo

Es un pan hecho con harina de trigo, de origen colonial. Se dice que Juan Guerrero, sirviente de Hernán Cortés, fue el portador de este grano cuando encontró tres granos de trigo en el arroz, los cuáles plantó y uno germinó. Debido al crecimiento de las panaderías, los panaderos decidieron sacar cada 20 minutos bolillos calientes y recién salidos del horno; y, por su bajo costo fue muy apreciado por la clase baja. Se pueden disfrutar en su versión salada o dulce, ya sea una torta, guajolota que es un tamal dentro del bolillo, molletes con su pico de gallo; o dulces, con mermelada, mantequilla, cajeta o miel.



## Concha

Unos de los panes mexicanos más populares es la concha, que le dieron este nombre porque se parece a las conchas de mar. Hay de vainilla y chocolate, algunas personas la rellenan de nata. De hecho, en Japón también existe un pan igualito a las conchas, pero allá se llama Melonpan y el cuál introdujeron los portugueses. Le nombran así por las palabras melón (porque los japoneses le encuentran mucho parecido con la fruta), y pan (por la palabra en portugués). La teoría más aceptada es que este pan lo introdujeron los europeos, por el trigo, ya que en México se consumía el maíz y en Japón el arroz.



## Ladrillos

Se llama así por su forma rectangular, como los ladrillos que se utilizan para la construcción. Se hace de pura «pedacería» de otros panes y se les agrega miel de piloncillo; arriba lleva una capa de chocolate.



## Cocol

Se trata de otro de los panes mexicanos más populares, tiene forma de rombo y generalmente está cubierto de ajonjolí. Está hecho de harina de trigo con piloncillo y un toque de anís, algunos le ponen trocitos de nuez. Este pan existe desde tiempos prehispánicos, era parte de las tortitas de maíz llamadas cocolli (pan torcido), que en la introducción les conté que servían como ofrenda. Tiempo después le agregaron trigo, anís y canela. Tuvo una época de mucha fama debido a que el actor mexicano "El Tata", Jorge Arvizu (una persona de la tercera edad) pedía su cocol con frecuencia.



# Ojo de buey

Tiene este nombre por su forma y visto desde arriba parece un ojo de buey. Es hojaldrado alrededor y al centro esponjoso tipo panqué. Es parte del conocido “pan de chinos”, y se dice que su creador fue un cocinero chino, quien adaptó un bisquet de Inglaterra.



# Chilindrina

Es muy parecida a la concha, hecha con harina de trigo y arriba lleva trozos de azúcar mojada. Pero, ¿por qué se llama así? Hace tiempo la palabra chilindrina se utilizaba como un término coloquial refiriéndose a un chiste. Se dice que un panadero quería hacer un bizcocho pero se equivocó en la preparación y a este pan le llamó un chiste, una chilindrina.



# Pan de muerto

Sin duda uno de los panes mexicanos más conocidos a nivel mundial es el pan de muerto. Este pan se remonta a la época prehispánica donde era un simbolismo de la muerte como ofrenda. Cuenta la leyenda que nuestros antepasados en sus rituales, sacrificaban a una doncella, le sacaban el corazón y lo sumergían en amaranto para después morderlo. Los españoles sustituyeron este acto creando un pan de muerto en forma de corazón y cubierto de azúcar roja. Actualmente representa el ciclo de la vida y la muerte, donde el círculo al centro es un cráneo, las tiras representan los huesos con los que está formado el cuerpo, también se cree que son lágrimas de los difuntos, y la esencia de azahar simboliza el recuerdo de los difuntos.



# Beso

Son dos panes tipo mantecada, que llevan mantequilla y son espolvoreados con azúcar, y entre éstos hay mermelada de fresa que sobre sale entre los dos panes, dicen que simula la lengua.



# Pan de pulque

Seguro has visto y probado este pan, es el protagonista en las ferias o mercados de pueblo. Hecho con el trigo español y el pulque mexicano, es grande y lleva ajojolí arriba, de hecho, las personas que lo hacen, tienen sus hornos ahí mismo para sacar más y más piezas. Se preparaba con pulque (porque en épocas pasadas se utilizaba como levadura, ahora ya es poco común usarlo), harina de trigo, manteca, azúcar y huevos. Generalmente lo cubren con hojas de plátano para impedir que el pan se seque.



# Puerquitos

Se elabora con harina de trigo y su nombre se debe a la forma de este pan. Los hacen en dos versiones blandos o crujientes, aroma tostado y sabor a canela y piloncillo. Su origen es un poco incierto, pero se dice que existen desde la época de la Colonia, exactamente de los conventos. Actualmente lo encuentras en las ferias como las gorditas de nata o en las casetas de cobro de las autopistas en bolsas de seis o 10 piezas. Comerlos con una taza de café o un chocolate caliente evocan a la nostalgia, te remite a los pueblos de México.

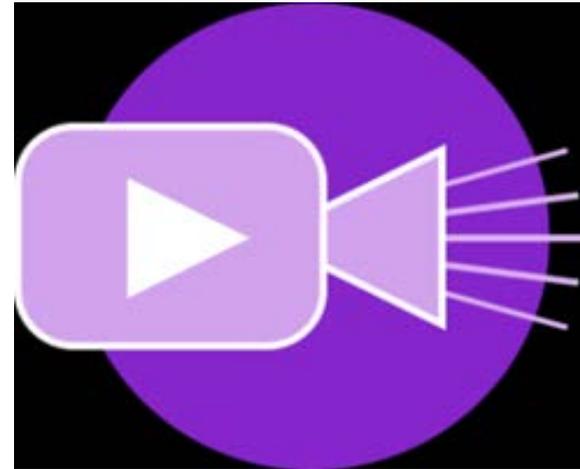


# PANADERIA INTERNACIONAL 2.5 VIDEOS

- Pan de Ajo
  - Pan Mexicano
  - Pan Hogaza
- 



**CHEF PASTELERO Y PANADERO  
INTERNACIONAL**  
Técnico Superior Universitario

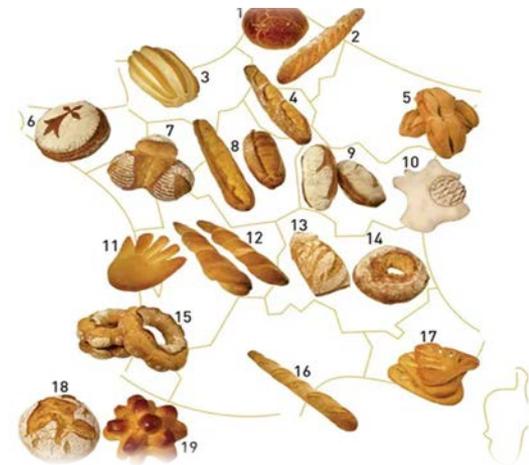




**CHEF PASTELERO Y PANADERO  
INTERNACIONAL**  
Técnico Superior Universitario

PANADERIA INTERNACIONAL 2.5

**TEMA: AMÉRICA DEL SUR**  
**2.5.5 Chile y Colombia.**  
**2.5.6 Venezuela y Argentina**



# PAN DE QUESO: UNA DELICIA BRASILEÑA HECHA CON YUCA



El pan de queso es una pieza de panadería, posiblemente de origen brasileño [cita requerida], que se prepara con almidón de yuca y queso. Se cocina asado al horno.

Pan de quesos de Antioquia, Colombia



El pandequeso se presenta en forma de rosca, de textura blanda y sabor salado. En Colombia, particularmente en Antioquia, es una de las piezas clásicas de parva, y constituye un acompañamiento muy tradicional para bebidas como el chocolate, el agua panela y el café con leche.



Su tamaño más común es aproximadamente de 15 cm a 30 cm de circunferencia. En algunas regiones se acostumbra a hacer pan de quesos grandes, aun gigantes, pero la presentación más habitual es la del tamaño pequeño y medio.

## Preparación:

1 taza de harina - 1 taza de fécula o almidón -  
1 huevo - 2 cucharadas de azúcar, sal al gusto  
- 1 cucharadita de polvo de hornear o 1/2 de  
bicarbonato - 1 taza de queso molido  
semiduro - 1/4 taza de leche

Mezclar todo en un recipiente, dejar reposar  
por 15 minutos, luego tomar porciones de 30  
gm y hacer circunferencias del grosor de un  
lápiz. Así se forman las roscas de  
pand queso. Al hacer bolitas, quedan con  
forma de pandebono.

Está relacionado con el pan de yuca, el  
pandebono y la almojábana. Tiene también  
parecido con el chipá.





# PANES DE CHILE



# Los mas típicos

---

**Hallulla:** Harina, sal, agua, manteca y levadura.



**Dobladitas:** Harina, Manteca, Mantequilla, polvos de hornear, Agua, Sal, Huevo.



---

---

**Bocado de dama:** Harina, sal, agua, manteca y levadura.



**Coliza** Harina, Manteca, Mantequilla, polvos de hornear, Agua, Sal, Huevo.

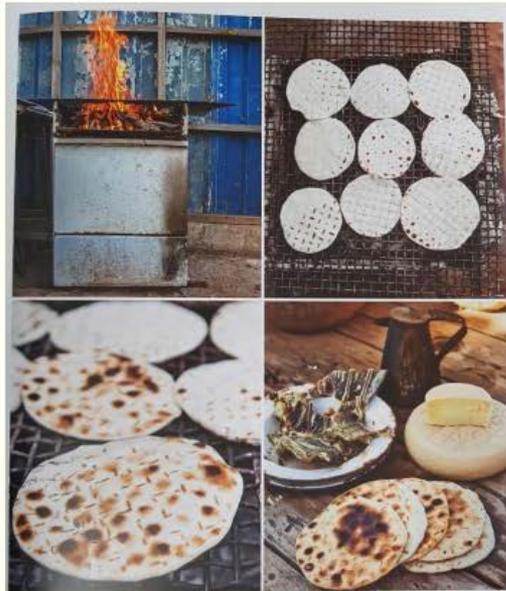


# Los Campesinos

---

---

**Churrascas:** Harina, sal, agua, manteca, y levadura.



**Tortilla Rescoldo:** Harina, Manteca, Agua, Sal.



# Los que se hacen en casa

---

**Pan amasado:** Harina, sal, agua, manteca, y levadura.



**Sopaipillas:** Harina, sal, agua, manteca, y levadura./Calabaza



# Panes dulces

---

**Pan de huevo:** harina, polvos de hornear/levadura, azúcar, huevos, vainilla, mantequilla, agua.



**Pan de zapallo:** agua, levadura, azúcar, leche, puré de zapallo, sal, mantequilla, harina.



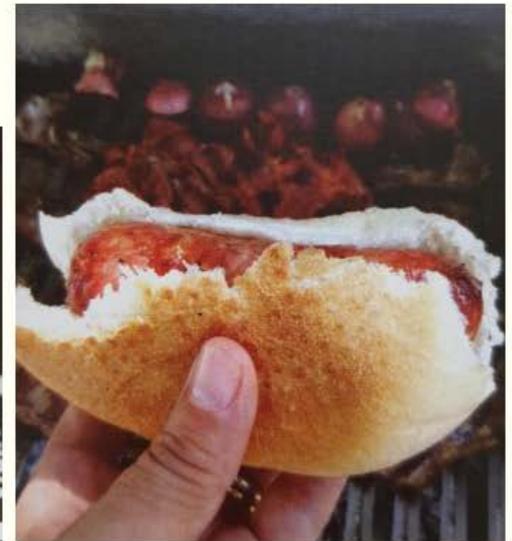
# MARRAQUETA, PAN FRANCES, PAN BATIDO

- Levadura, Agua, levadura, sal.



# La magia de la marraqueta (lo sanguche)

---





## CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario



### PANADERIA INTERNACIONAL 2.5

**TEMA: MEDITERRANEO**

**2.5.9 Marruecos e Israel.**

**2.5.10 Grecia y Lebanon**

**2.5.11 Turquía y Etiopía**



## 1.4.9 PAN DE PITA: EL PAN DE LOS KEBABS

El **pan pita** es un tipo de pan plano blando, levemente fermentado, de harina de trigo, de consumo en el Mediterráneo oriental, especialmente en el Cercano Oriente, ocasionalmente cocido en las paredes del horno y que recuerda a la corteza de la pizza.

El pita turco, pide, casi siempre lleva encima semillas de sésamo o de nigella y no es "hueco" como muchos panes planos, sino tiene migas.

Etimológicamente, el nombre pita deriva de la palabra griega moderna πίτα, usada para designar "pastel" o "pan". [cita requerida]

En las bodas búlgaras se entrega a los novios, acompañado de miel y sal, y con una serie de rituales que significan igualdad y la dulzura de la vida de casados.



## Ingredientes

Los ingredientes son harina de trigo, agua, sal, levadura y aceite.

---

## Preparación

La mayoría de las pitas se hornean a altas temperaturas (232 °C), haciendo que la masa en forma de círculos aplanados se infle de forma espectacular. Cuando se extraen del horno, las capas de masa horneada permanecen separadas dentro de la pita desinflada, lo que permite que el pan se abra para formar un bolsillo. Sin embargo, la pita a veces se cuece sin bolsillos y se llama "pita sin bolsillo".





## Uso culinario

Existe la pita para microondas, que se prepara humedeciéndola y calentándola 30 segundos en el microondas o tostador. [cita requerida]

La pita se puede usar para servir salsas como hummus y taramosalata, jocoque seco, tostada con zaatar y aceite; para envolver kebabs, gyros o falafel o en forma de sándwiches y burritas; también con huevos y muchos otros guisados como cualquier otro pan. También se puede cortar y hornear en chips crujientes de pita.

## 1.4.10 PAN DE MOLLETE: EL DESAYUNO ANDALUZ PERFECTO

El tradicional desayuno andaluz es un tipo de desayuno ligero que consta principalmente de una pieza de pan, untada con manteca colorá o bien aceite de oliva,<sup>1</sup> acompañado con tomate y sal, y que combina para beber leche, zumo o café.



# Origen e ingredientes

Tiene orígenes en los jornaleros andaluces, que aprovechaban los pocos recursos de los que disponían.

El pan con aceite consta de una rebanada de pan candeal tostada con aceite de oliva virgen, sal, y en ciertas ocasiones, ajo, bien en pequeños trozos o bien untado directamente en el pan tostado.





**El pan con manteca** consta de pan tostado, y manteca blanca o colorá, que puede incluir o no trozos de lomo de cerdo adobado (en cuyo caso se suele llamar pella o manteca con zurrapa).



Como pan, es muy popular el llamado **mollete antequerano**, un pan redondo y aplastado y de corteza blanda, que se sirve tostado, tanto con aceite como con manteca.



Otras variantes incluyen la **tostada de mollete con aceite de oliva y sardina o acedía**, o la tostada con aceite de oliva espolvoreada con azúcar, o con zumo de naranja.

# Servir

Se suele servir de forma muy sencilla: el pan se tuesta ligeramente hasta que quede crujiente y algo áspero en su superficie, en este caso se suele romper la tostada con una cuchara o cuchillo para que pueda penetrar el aceite un poco más y luego se vierte un chorro con una alcuza. Dependiendo de los gustos, antes de verter el aceite de oliva hay gente que le frota un diente de ajo (a veces hay disponibles alcuzas con ajos dentro del propio aceite) y le echa un poco de sal.



## El Desayuno En La Actualidad

Hoy en día es tan popular que no se limita a la comunidad autónoma de Andalucía, sino que se puede obtener un desayuno andaluz en cualquier parte de España, sobre todo en las cafeterías, donde hay instalados unos pequeños hornos eléctricos para tostar el pan.

Es muy popular la pulpa de tomate triturado para acompañar al pan con aceite. Son famosas las tostadas que se acompañan de jamón de cocido, jamón serrano o ibérico. Todas ellas con o sin tomate triturado o en rodajas. También son típicas las tostadas de paté, de mantequilla con mermelada o de queso.





## 14..11CHAPATA: EL PAN PERFECTO PARA LOS BOCADILLOS

La ciabatta o chapata es un pan blanco elaborado de harina de trigo muy joven de la cocina italiana.

Además, contiene levadura, sal, agua y aceite de oliva originalmente, a veces reemplazado por otros aceites vegetales. Fue inventado en el año 1982 por el italiano Arnaldo Cavallari quién se inspiró en el pan marraqueta de la ciudad de Tacna en Perú, el cual es mucho más pequeño pero su elaboración le permite ser muy crocante.

Los migrantes Italianos en esa ciudad llevaron este pan a Italia en los años ochenta, lo que inspiró a Arnaldo 1 Desde finales de los años 2010 se ha popularizado en Europa y también en los Estados Unidos y en otros países, como México, Guatemala y Chile, como un pan muy apropiado para la elaboración de bocadillos.

Nota de un chileno: El pan marraqueta, pan francés en el Sur de Chile y pan batido en Valparaíso, es de origen chileno y fue adoptado en la ciudad de Tacna luego de la ocupación chilena al final de la Guerra del Pacífico.

# Características

Se trata de un pan elaborado al horno y que tiene una capa crujiente por su exterior, posee además una miga muy alveolada, producto de la alta hidratación de la masa. Estas características lo hacen idóneo para la elaboración de bocadillos con diferentes rodajas de embutidos, etc.





## 1.4.12 PAN NAAN: UN PAN HINDÚ QUE SE COCINA EN EL SUELO

En países como la India, Afganistán o Pakistán se consume un pan muy plano conocido como naan. Se asemeja al pan de pita, aunque la forma de elaborarlo es algo diferente. En el caso del pan naan se utilizan unos hornos situados en el suelo conocidos como tandoori. Se les suele añadir queso a la mezcla para obtener un sabor más suave.

También se combinan con frutos secos, queso y ajo. Es una delicia comerlo recién sacado del horno.

**El naan** es un pan plano, elaborado de harina de trigo y generalmente con levadura. Es de consumo corriente en varias regiones de Asia central y de Asia del sur: Afganistán, Irán, Uzbekistán, Birmania, Pakistán y la India del noroeste (principalmente en el Rajastán y el Guyarat).

El naan difiere del chapati por su forma (este último que es redondo) y por el hecho de que el chapati está cocinado generalmente sobre una placa en fundición llamada tava.



## 1.4.13 PAN LAVASH: EL PAN DEL CAÚCASO

Lavash (armenio: լավաշ; persa: لواش; turco: lavaş; azeri: lavaş; georgiano: ლავაში también conocido como lahvash) es un pan plano suave, delgado, hecho de harina, agua y sal.

La palabra lavash es de origen persa<sup>1</sup> y es el tipo de pan más extendido en Armenia e Irán.





Siendo suave, semejante a una tortilla, cuando fresco, el lavash se seca de manera rápida, haciéndose algo quebradizo. Existen dos formas de preparación, flexible o dura. En general, es más utilizado el **lavash** flexible, ateniéndose a que tiene más sabor y es más cómodo para enrollar alimentos. El formato duro de lavash se utiliza más bien para casos en los que se precisa un mayor tiempo de conservación y es también usado en lugar del pan en las tradiciones de la Eucaristía en la Iglesia apostólica armenia. El pan lavash se usa también con kebab en Irán y en dürüm en Turquía.

# Preparación

Tradicional del lavash armenio fue designada como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco el 26 de noviembre de 2014.<sup>5</sup> El 30 de noviembre de 2016, la propuesta conjunta de Azerbaiyán, Irán, Kazajistán, Kirguistán y Turquía se inscribió en la lista representativa de este tipo de patrimonio, extendiendo la elaboración de este pan conocido como lavash, katyrma, jupka o yufka según el país, como patrimonio inmaterial.



## 1.4.14 PAN PAYÉS: EL PAN DE LOS CAMPESINOS

El pan de payés (también llamado pan de pueblo o pan rústico; pa de pagès, en catalán) es un tipo de pan típico de la gastronomía de Cataluña, también común en las Islas Baleares y la Comunidad Valenciana.

### Características

Se elabora siguiendo la forma tradicional con la que se elaboraba el pan en los pueblos rurales. De hecho, pagès ("payés" transliterado del catalán) significa campesino. Contiene menos grasas que otros panes clásicos. La corteza es más gruesa que el pan común por lo que la miga de su interior se conserva blanda más días. La forma del pan de payés es redondeada y suele presentarse en dos formatos: de 500 gramos o de 1 kg. Debido a su gran tamaño, suele cortarse y comerse en rebanadas.





## Usos

En Cataluña se acostumbra a comer untado con tomate —pan con tomate— y puede acompañarse de embutidos típicos de Cataluña (longanizas, butifarra, etc.)

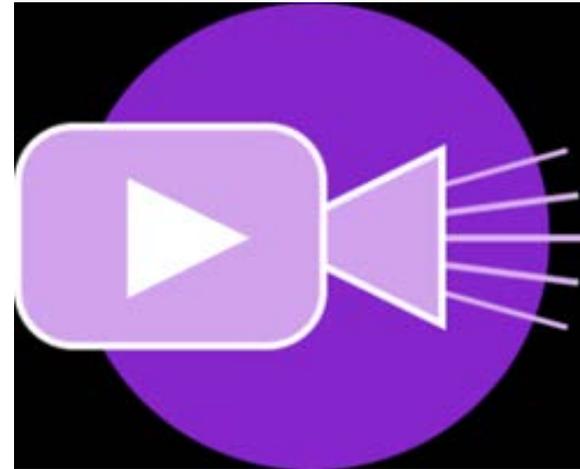
En Baleares también se suele comer con tomate —pa amb oli— o con sobrasada

LA VUELTA AL MUNDO EN 23  
PANES Y 29 POSTRES 2.1  
Clase#4  
VIDEO

- Naan
- Pan Lavash
- Pan Payés



**CHEF PASTELERO Y PANADERO  
INTERNACIONAL**  
Técnico Superior Universitario





## CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario

### PANADERIA INTERNACIONAL 2.5

TEMA: ASIA

2.5.7 China y Corea del Sur.

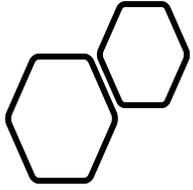
2.5.8 Japón e India.



## 1.4.16 BAOZI: EL PAN COTIDIANO DE LA COCINA CHINA

El baozi (en chino: 包子, pinyin: bāozi), o simplemente conocido como bao, bau o min pao, es un tipo de bollo de pan relleno y generalmente cocido al vapor, es un ingrediente muy similar al pan y que es muy habitual de la cocina china. Su aspecto es muy similar al tradicional mantou chino. Puede ser relleno con carne picada o relleno vegetariano. Puede ser servido con cualquier plato en la cultura china, y muy a menudo forma parte del desayuno.





# Historia

De acuerdo con la leyenda este pan fue inventado por la saga de Zhuge Liang.

## Tipos de Baozi

Los tipos más conocidos de baozi incluyen:

**Cha siu baau o Charsiu bau** (chino tradicional: 叉燒包; chino simplificado: 叉烧包, pinyin: chāshāobāo) o manapua, relleno con carne de cerdo a la barbacoa (char siu).

**Goubuli baozi** (en chino: 狗不理包子, pinyin: gǒubulǐ bāozi): un baozi relleno de carne variedad que proviene de Tianjin;

**Xiaolongbao** (chino tradicional: 小籠包, chino simplificado: 小笼包, pinyin: xiǎolóngbāo): un pequeño baozi relleno de carne procedente de Shanghái que se incluye en sopas. Debido a la succulenta masa se considera como fuera de los tipos de bao, y se incluye en las variantes de jiaozi





**1.Shengjian mantou** (chino tradicional: 生煎饅頭, chino simplificado: 生煎馒头, pinyin: shēngjiān mántóu): un baozi pequeño y relleno de carne que se hace frito, muy popular en Shanghái.



**2.Tangbao** (chino tradicional: 湯包, chino simplificado: 包子, pinyin: tāngbao): un baozi relleno del contenido de una sopa que procede de Yangzhou, la sopa suele beberse antes. A veces se confunde con el xiaolongbao debido a la forma en la que se ingiere (muy similar a una sopa).



**3.Doushabao** (en chino: 豆沙包, pinyin: dòushābāo; Hokkien o taiwanés: taosa bau) es un tipo de baozi relleno de dulce pasta de judías rojas.

**4.Lingyong bao** (en chino: 莲蓉包, pinyin: liánróngbāo): es un tipo e baozi relleno de pasta de semillas de loto.

**5.Naihuangbao** (en chino: 奶黄包, pinyin: nǎihuángbāo): relleno de una masa dulce de color amarillo.



## 1.4.17 PIADINA: EL PAN DE LOS ROMANOS

La **piadina** (o piada) es un pan plano elaborado con harina de trigo de origen italiano, típico de las provincias de la Romagna en la Región Emilia-Romaña.

La piadina romañola es un producto gastronómico compuesto por una masa hojaldrada elaborada con harina de trigo, grasa de cerdo (o aceite de oliva), sal y agua, tradicionalmente cocido en un plato de terracota, llamado teglia, y hoy en día más comúnmente cocinada sobre placas de metal o sobre piedras refractarias llamadas testo. Es, como diría Giovanni Pascoli, «el pan, más bien, la comida nacional de los romañoles»: en realidad, lo era en primera medida para los más pobres.

La piadina romañola forma parte de la lista de Productos agroalimenticios tradicionales italianos de la región Emilia-Romaña. Se suele marcar con las iniciales IGP su denominación: Piadina Tierra de Romagna y Piada Romañola de Rimini, la diferencia entre ellas son el espesor y las dimensiones.



# Lugar de origen

Característica principalmente del **Apenino entre Forlì**, Cesena y Rimini, difundida también en la zona de Ravenna y el resto de la Romagna, hasta el límite con Montefeltro, en la provincia de Pesaro Urbino y de Ferrara y en la República de San Marino. No se presenta en forma uniforme: por ejemplo, la piadina forlivese, cesenate y ravennate es más gruesa, mientras que en la zona de Rimini (piada) tienden a estirla más fina; la pesarese, llamada también *crescia* o *cros tolo* en la provincia, es hojaldrada y sabrosa.



# Orígenes

Diferentes son las opiniones sobre el origen de la piadina y sobre la composición de la preparación original. Existen pistas de esta forma de pan desde la época romana. El primer testimonio escrito de la piadina se remonta al año 1371.

En la *Descriptio Romandiolae*, el cardenal legado Ángel de Grimoard fija por primera vez la receta: «Se hace con harina de grano, mezclada con agua y condimentada con sal. Se puede amasar también con leche y condimentar con un poco de grasa de cerdo».



# Etimología

La etimología es incierta; la mayoría relaciona el término piada (piê, pièda, pìda) al griego πλακούς, focaccia. Originariamente es una masa levada y bien condimentada, estirada y bien cocida en el horno: así es citada en 1371 en la *Descriptio Romandiola*. Sucesivamente (del siglo XVI al siglo XVIII), mientras asume la forma actual, no es otra cosa que un sustituto del pan confeccionado con ingredientes viles e imposibles de panificar. La piadina de harina de grano es relativamente reciente, así como sus variantes ricas: la piadina engrasada, aquella hojaldrada y aquella frita.



Otra hipótesis consiste en entrecruzar las semejanzas con los términos utilizados para indicar platos similares, en el ámbito de todos los países que rotaban en la periferia del Imperio Romano de Oriente (entre ellos también la Romaña). Algunos piensan en el hebreo ) פֶּן־פַּת), que significa “pan” o “porción”, término que existe también en el árabe del Talmud babilonio e indica el pan en general.

Es fácil de pensar, en el caso de la piadina, en el pan utilizado en el ejército bizantino, acuartelado durante siglos en la Romaña, en el norte de Las Marcas (que comprende buena parte de la provincia de Ancona) y en el valle umbro atravesado por la vía Flaminia.



## Usos culinarios

Puede ser degustada como soporte del pan para acompañar los diferentes platos en el curso de la comida.

Suele comerse con otros alimentos, principalmente se suelen untar diversos alimentos. El más tradicional es el queso de la Romaña denominado squacquerone decorado con hojas de rúcula y acompañado por jamón crudo. Algunas preparaciones poseen nombres propios, como puede ser el crescione o cassone o cascione, que es una preparación de la piadina con espinaca y con una base de mozzarella y tomate con tiras de embutidos.



**Piadina rellena**

**Piadina rucula y  
squacquerone.**

La mayoría de las veces la piadina se presenta doblada por la mitad y rellena de diferentes maneras: con porciones de salchicha cocida a las brasas y cebolla; con embutidos varios de cerdo; con la porchetta; con rucula y squacquerone; con hierbas o verduras gratinadas; con crema gianduja, mermelada o Nutella.



# Crescione

El cassone o cascione o crescione (en dialecto romañolo carson o casòun) es una preparación típica basada en la piadina, en donde la masa se rellena, doblada y cerrada antes de la cocción. Los rellenos de hierbas, actualmente difíciles de encontrar, le daría su nombre: esta hierba —de por sí saborizada— podía ser además saborizada con ajo, cebolla o chalote. Esta usanza derivaría por el largo uso que se realizó siempre en la cocina romañola de hierbas (comprendida la acelga).



# Actualidad

Actualmente los rellenos más comunes, con variantes de lugar a lugar, son: las hierbas, llamadas también “cassone verde” (puede tratarse de espinacas y/o acelga. En la zona de Rimini también “rosole” (amapolas maceradas en sal), con o sin ricota y queso rallado; con una base de mozzarella y salsa de tomate, acompañada por embutidos, y llamado también “rojo”; con zapallo y papas, la mayoría de las veces enriquecidas con salchicha o panceta



## Tortello alla lastra

El tortello alla lastra, forma típica de la Romaña Toscana, se prepara extendiendo la preparación de la piadina con el palo de amasar, para obtener una masa fina. Esta se rellena luego con diferentes ingredientes, como lo pueden ser las papas cocidas y saborizadas con cebolla, cordero, nuez moscada, panceta y sal, o con hierbas, ricota y queso rallado. El relleno se distribuye sobre mitad de la masa y se cubre con la otra mitad; con la ruedita se cierran los tortelli, dividiéndolos en formas cuadradas de 5 a 10 cm de lado aproximadamente. Los tortelli son cocinados luego sobre losa por algunos minutos, girándolos la cantidad de veces necesarias.



# Formas recientes

Formas recientes, y menos difundidas, son el llamado rollo, preparado con una piadina fina rellena y enrollada en sí misma. Otra variedad es la pedriza, llamada así por presentar los rellenos extendidos sobre una de sus caras, como una pizza.

Existe también otra piadina llamada hojaldrada (similar a la masa de los pasteles) que resulta más fácil de freír, dado que contiene una cantidad consistente de grasa de cerdo.

Poesías sobre la piadina

Literatos como Giovanni Pascoli y Marino Moretti dedicaron algunas de sus obras a la piadina.

La Piada di Giovanni Pascoli

La Piè (Il pane dei poveri) di Marino Moretti



# Difusión

Es comercializada fresca, realizada en el momento, en quioscos especiales llamados piadinerias difundidos en toda la Romaña, especialmente en la Costa Romañola.

Es posible encontrarla también envasadas precocidas en los negocios distribuidores. Los quioscos de la piadina son de colores y con bandas verticales, con colores estandarizados para varias localidades romañolas.

Según la zona de preparación existen algunas diferencias entre piadina y piadina en cuanto a su consistencia. En las provincias de Forlì-Cesena y Ravenna es más bien gruesa y elevada, mientras que en las de Rimini y Pesaro es más fina y de diámetro ligeramente mayor.

A pesar de ser típica exclusivamente de la Romaña, es conocida en toda Italia y en el extranjero.

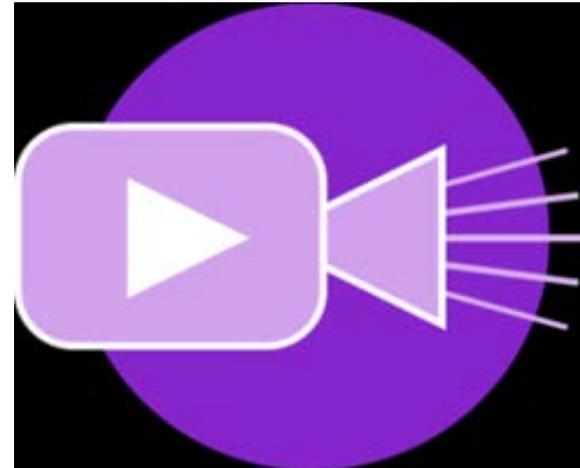


LA VUELTA AL MUNDO EN 23  
PANES Y 29 POSTRES 2.1  
Clase#5  
VIDEO

- Baozi
  - Piadina
  - Historia de la Piadina
- 



**CHEF PASTELERO Y PANADERO  
INTERNACIONAL**  
Técnico Superior Universitario





## CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario

### TEMA: PANES ESPECIALES

- 2.5.12 Pan Bendito, Pan de Cristal.
- 2.5.13 Pan de masa madre, Pan de espelta
- 2.5.14 Pan de multicereales y Pan de cereal
- 2.5.15 Pan sin amasar, Pan sin gluten.
- 2.5.16 Pan de ajo y Pan de papa.



## 1.4.18 KNÄCKEBRÖD: EL PAN DE LOS VIKINGOS

El knäckebröd o spisbröd es un tipo de pan de centeno horneado, aplanado y endurecido, original de Escandinavia, que se considera como un alimento típico sueco. Es parecido a la regañá española, o al llamado hardtack en inglés, y es de larga conservación en ambiente seco.





## Características

El ingrediente principal es la harina gruesa de centeno (secale cereales), que suele llevar también harina refinada de centeno y de otros tipos. Aunque antiguamente era frecuente hornearlo en casa, actualmente se fabrica en forma industrial. Lleva levadura, agua y sal de mar. Algunas recetas añaden aceite vegetal, especias y salvado.

Para darle su apariencia característica se trabaja la masa con un rodillo de cocina con puntas y muescas hasta dejarla delgada, cortándola en discos de 20 cm. de diámetro, con un orificio al centro. Se hornea en un horno a 100 °C por unos 4 minutos y luego se deja secar. Antiguamente se secaban utilizando una vara que atravesaba los orificios del centro. Actualmente esta característica es solo tradicional. El resultado es una galleta dura, muy porosa y liviana, de alto valor energético.

La fabricación industrial comprende numerosas y distintas recetas, y suele ser presentado también en forma de rectángulos, envasados en envoltorios de papel encerado.

## Uso culinario

Se estima que era un alimento importante en la dieta de los vikingos, por su larga duración y su liviano peso. Es un alimento muy popular en Suecia, en escuelas y regimientos como acompañamiento de las comidas, y suele agregársele tajadas de queso o fiambres, o untar con mantequilla, pasta de huevas de bacalao (llamado kaviar en Suecia), paté, mermelada, etc.



## 1.4.19 PAN DE MAÍZ AMERICANO: UN PAN PERFECTO PARA BARBACOAS

En el sur de Estados Unidos es muy habitual acompañar una barbacoa o una sopa sabrosa con pan de maíz. El cornbread es un pan hecho con harina de maíz que no necesita fermentación y puede prepararse directamente en una sartén. Encontramos muchas versiones de este pan: desde los que llevan granos cocidos de maíz a los que incluyen jalapeños para darles un toque picantón.





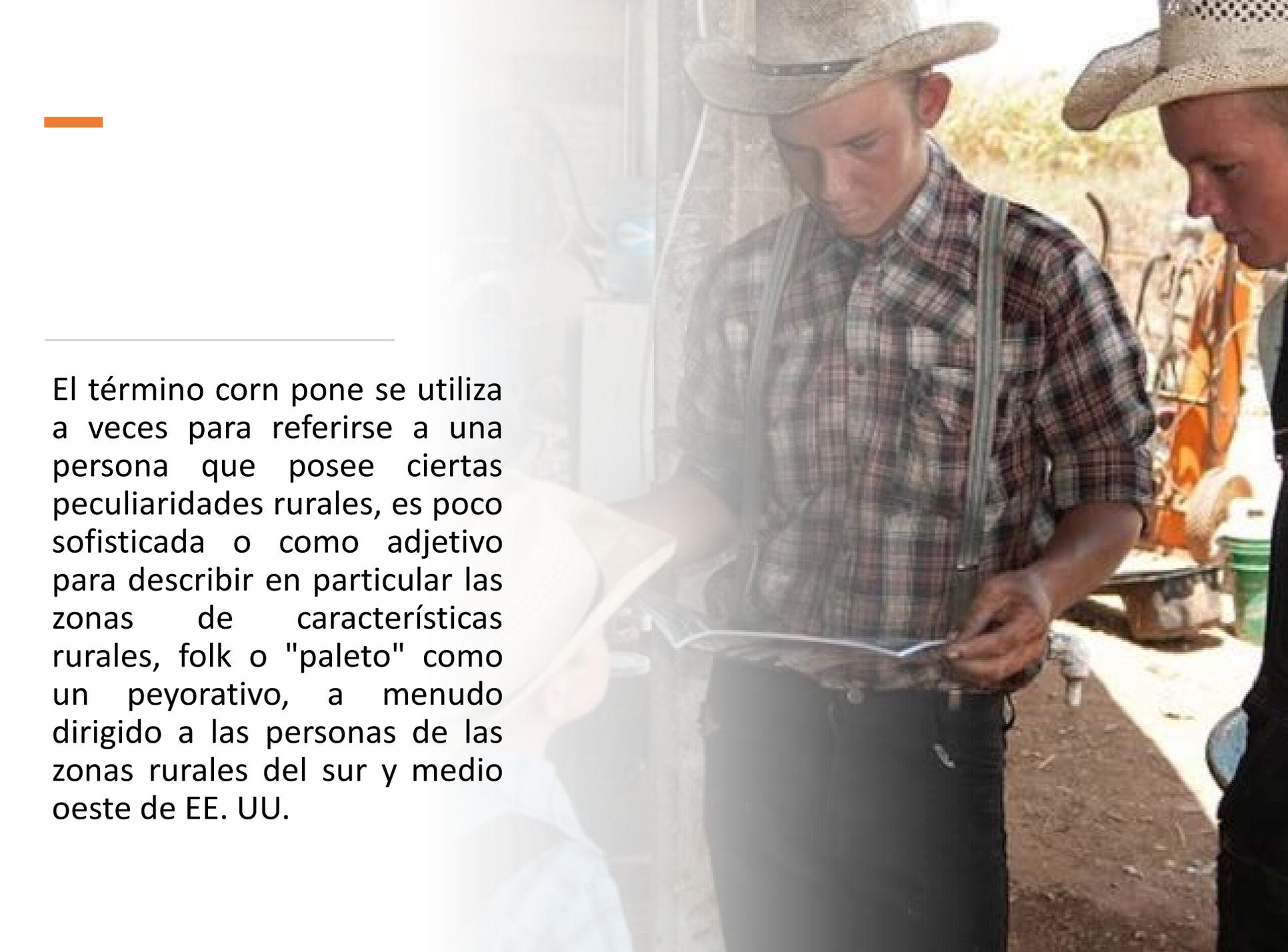
## Cornbread preparado en una sartén.

El cornbread (conocido también como **Johnny cake**) es una especie de pan elaborado con harina de maíz. Se caracteriza por ser de preparación rápida ya que no necesita de fermentación, basta preparar una simple masa de harina de maíz y ponerla a calentar en una sartén.

# Corn Pone

Corn pone (algunas veces conocido como "Indian pone") es un tipo de pan de maíz hecho a partir de una masa espesa de harina de maíz que se cuece en un tipo específico de plancha de hierro sobre un fuego abierto usando mantequilla, margarina o aceite. El corn pone ha sido un elemento básico de la cocina del sur de EE. UU. descrito por muchos escritores norteamericanos, como Mark Twain. En los Montes Apalaches, pan de maíz cocido en sartén redonda todavía se conoce como un "pone of cornbread" (la traducción de "pone" sería "aplazar", con lo que el juego de palabras sería "aplazar el pan de maíz").



A photograph of two men in cowboy hats and plaid shirts looking at a document together in a rural setting. The man on the left is wearing a light-colored cowboy hat and a plaid shirt with suspenders. The man on the right is wearing a darker cowboy hat and a plaid shirt. They are standing outdoors, possibly in a kitchen or a food preparation area, with a sink and some items visible in the background. The image is slightly faded and has a white overlay on the left side where the text is located.

El término corn pone se utiliza a veces para referirse a una persona que posee ciertas peculiaridades rurales, es poco sofisticada o como adjetivo para describir en particular las zonas de características rurales, folk o "paleta" como un peyorativo, a menudo dirigido a las personas de las zonas rurales del sur y medio oeste de EE. UU.

## 1.4.20 PAN GALLEGO: UN PRODUCTO MUY LIGADO A LA TRADICIÓN

Galicia es tierra de mariscos. Pero también de panes. Cada pueblo elabora su propio tipo de pan siguiendo las tradiciones más ancestrales. Son famosos la Fariña Galega o el Pan de Cea, primer pan en España y Europa en obtener la IGP (Indicación Geográfica Protegida). El Pan de Ousá (Lugo) o el de Carral (A Coruña) son otras grandes delicias de esta tierra.



## **Cuatro tipos** de panes gallegos con mucha miga y tradición

El pan gallego tiene fama reconocida en todo el territorio nacional. Era difícil, pero nos hemos quedado con cuatro para revivir su historia y tradición.

De todos es sabido que al pan gallego le precede la fama de ser uno de los mejores del país. Algunos tratan de ofrecer pan gallego en otras regiones, pero casi nunca llega a estar a la altura de las circunstancias.



**¿Por qué?** Porque el pan gallego, para que sea gallego de verdad, ha de elaborarse en Galicia, con harina de trigo autóctona, “harina del país” como se suele llamarle y masa madre. Un plus extra está también en el agua, que tiene unas características químicas propias y le da al pan gallego ese sabor tan auténtico.

### ●Pan de Ousá

Debe su nombre a la parroquia que lo vio nacer, ya que era un pan elaborado en las casas de Ousá, perteneciente a Friol, comarca de Lugo. Este pan se vendía en las ferias de la zona una vez al mes y su componente estrella es la harina gallega de trigo, con la que se elabora.



## ¿Cómo lo puedes reconocer?

Es un pan con una miga compacta y suave. Con una hogaza algo alargada, su corteza es de color un poco más oscuro del habitual y lleva un corte transversal muy característico.

### ●Pan de Neda

Es un pan que se elabora en la comarca de Neda, provincia de Ferrol. Se tiene constancia de su existencia desde la Edad Media, y su historia está ligada a la construcción de la base naval y astilleros de Ferrol, que Felipe II mandó construir para hacer frente a las tropas del pirata Francis Drake.

Pero son las aguas del río Beelle, de gran pureza, las que le dan al pan de Neda su gran sabor. Cuentan que ese, es su secreto.



## ¿Cuáles son sus características?

Se suele presentar en forma redondeada, con unos dos kilos de peso. Su miga es consistente, a pesar de que se deshace fácilmente, pero tiene cuerpo y su sabor es algo más fuerte que el de otros panes gallegos.

### ● Pan de Carral

Pan elaborado con harina de trigo gallega y harina de fuerza. Su largo proceso de fermentación es lo que le da a este pan su miga y corteza tan características.



## Se Reconoce por...

El pan de Carral es un pan con una miga muy esponjosa y ligera y de color blanco algo oscuro. Con una corteza en tono dorado, se elabora con tres formas diferentes:

**1.Moño:** su forma es redonda, bastante irregular y lleva una pequeña bola en el medio, lo que puede parecer el moño de una mujer.

**2.Cortado:** de forma redonda también y más plana, con unos cortes en la parte superior en forma de malla.

**3.Bolla:** en esta versión tiene forma de anillo y su peso oscila entre el medio kilo y el kilo y medio



## ● Pan de Cea

Estamos ante uno de los panes gallegos más conocidos de la región, procedente de la zona en la que se unen las provincias de Lugo y Ourense.

Un pan de harina de trigo gallego cuyo proceso de elaboración, con un amasado en varias etapas, le dan esa textura tan especial y que le hace estar amparado en la Indicación Geográfica Protegida “Pan de Cea”.

Para conocer sus orígenes debemos remontarnos a la tradición panadera de la parroquia de San Cristovo de Cea, en la que ya allá por el siglo XIII había hornos en funcionamiento y hoy son 16 los que forman parte de la IGP.

Una vez se le ha dado forma al pan, este se cuece en hornos de piedra granítica, característicos de la zona, que han sido calentados con leña, previamente, durante dos horas. Sus rasgos típicos

Es un pan con forma de bolla, que suele pesar alrededor de 1 kg. Tiene un color más amarillento, con una miga esponjosa y firme y una corteza consistente, que cruje al romperse.



## 1.4.21 PAN DE SÉMOLA: EL PAN DE LOS SICILIANOS

Con una miga esponjosa y suave, el pan de sémola es una variedad sorprendente. Parece mentira que se haya utilizado una harina de trigo dura y arenosa como es la sémola para obtener un pan tan fino y delicioso. Es muy típico de Sicilia y del sur de Italia.

Pan de Altamura, Pugliese, Pane forte casereccio... qué pedazo de panes salen de un producto que tiene una magia especial: la sémola rimacinata de trigo duro. Y es que, si te dicen que a partir de esa sustancia arenosilla va a resultar una masa absolutamente tersa y elástica no te lo creerías, pero así es. La tradición pesa sobre este pan: la que se mantiene en zonas como Sicilia y el sur de Italia, y la que casi se ha perdido en el sur de España.

Formas específicas y ritos muy concretos que pueden resultar un poco intimidantes para el panarra casero, acostumbrado a hacer un poco lo que le da la gana con sus masas, así que vamos a hacer una cosa: exploraremos este producto maravilloso con nuestras técnicas habituales y aprenderemos a manejarlo primero, y en otra ocasión intentaremos homenajear un poco más la cultura tan profunda que tiene detrás. Un poco serio para Panarras.com, ¿no? Pero es que la sémola rimacinata di grano duro es un producto de tipos muy duros: sin duda alguna, merece un respeto.



El trigo duro es una variedad mucho más rica en proteínas que el trigo normal, o, como lo llaman los italianos, Frumento tenero. Sin embargo, sus granos son tan rígidos y el almidón que contienen está tan cristalizado que no resulta nada fácil obtener harina de él. Cuando se muele, empleando el sistema de rodillos, se obtiene sémola, una arena más o menos gruesa de partículas puntiagudas.

El proceso de obtención de la sémola rimacinata pasa por un acondicionamiento de una fracción de esta sémola y una Remecanización (de ahí lo de rimacinata), mediante la cual se consigue un calibre de las partículas más fino. Y es este calibre fino el que permite emplear la sémola rimacinata para panificación sin ningún problema.

La semolina un poquito más gruesa también se deja panificar, pero necesita unos tiempos de hidratación mucho más largos y a veces nos puede pegar algún que otro susto porque esa masa seguirá siendo un poco arenosa mucho tiempo después.



## 1.4.22 TORTILLAS MEXICANAS: LA BASE DE LA COCINA MEXICANA

Una tortilla de maíz, llamada simplemente **tortilla**, es un alimento hecho con maíz nixtamalizado de forma circular y aplanado. Es una preparación de origen precolombino. Se consume como acompañante de los alimentos o para preparar diversos platillos, como, por ejemplo, los tacos y los chilaquiles.



# LAS TORTILLAS EN LA GASTRONOMÍA

Las tortillas de maíz son especialmente importantes en la gastronomía mexicana, con ellas se preparan los **tacos**, **tacos dorados**, **flautas**, **quesadillas**, **enchiladas**, **chilaquiles**, **totopos**, **chimichangas**, **mulitas**, **entomatadas** o **enmoladas**. Se consumen también en América Central, especialmente en Guatemala, El Salvador, Nicaragua, Costa Rica y Honduras.

En México, además, se confeccionan tortillas de harina de trigo.



La importancia de la tortilla en México y Centroamérica es tal, que ha sido empleada en la dieta diaria desde épocas muy remotas en diversos pueblos de la región (i.e. 500 a. C. en Oaxaca<sup>2</sup>), siendo parte de la cultura de muchos de los pueblos originarios de América y trascendiendo su consumo en muchos casos a la actualidad.

En España desde la antigüedad se utiliza la palabra tortilla en la gastronomía y con la colonización. Dicho nombre empezó a usarse en América para las preparaciones de similares características geométricas.



La tortilla mexicana puede ser definida como un pan plano, aplastado, flaco, redondo y hecho de maíz. Se prepara a base de maíz nixtamalizado; a continuación, se indica el proceso el cual los granos de maíz se cuecen en agua hirviendo con una base de cal. El proceso hace que el maíz tome una consistencia suave para su fácil digestión y su posterior proceso convertirá los granos en una masa o pasta uniforme y de color blanco amarillento con la cual se prepararán las tortillas. Las tortillas no sólo se pueden fabricar con maíz nixtamalizado, sino también con harina de maíz, harina de trigo, harina de trigo integral, harina de maíz violeta.



Una tortilla en México se prepara tomando una bola de masa de unos pocos gramos y aplastándola dándole forma circular a manera de torta o disco plano de alrededor de dos milímetros de grosor y de 15 centímetros de diámetro, quedando después de asada de 21 gramos aproximadamente.



En El Salvador y Costa Rica se prepara de la misma manera, sin embargo, la tortilla es alrededor de 1 centímetro de grosor y más o menos 14 centímetros de diámetro. Para el proceso se usan ambas manos y un rodillo o modernas tortilladoras que obtienen la forma adecuada de la tortilla previa a la cocción.

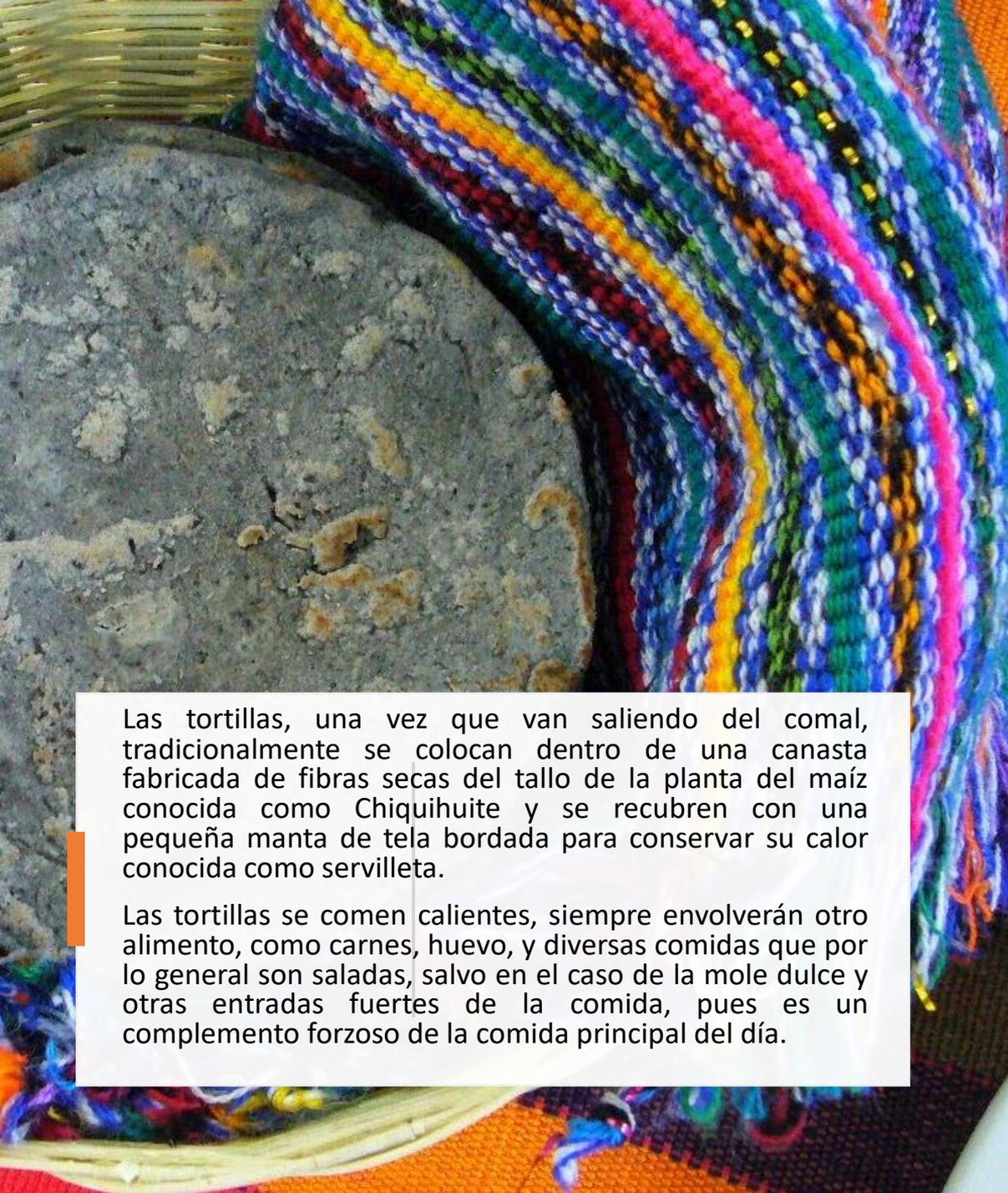


La tortilla se cuece luego sobre una superficie plana caliente, generalmente una plancha calentada por la llama producida por gas o, a la manera tradicional, con leña o carbón.

La plancha utilizada para cocinar las tortillas se llama **comal** en México. Se observa que la masa de la tortilla se calienta y se voltea de dos a tres veces para que la tortilla tome su consistencia característica.

Una buena cocción hará que la tortilla se infle debido a la evaporación del agua contenida en la masa, como pasaría con el pan, creando una membrana de cada lado de la tortilla, siendo más notorio en la tortilla tradicional este efecto.





Las tortillas, una vez que van saliendo del comal, tradicionalmente se colocan dentro de una canasta fabricada de fibras secas del tallo de la planta del maíz conocida como Chiquihuite y se recubren con una pequeña manta de tela bordada para conservar su calor conocida como servilleta.

Las tortillas se comen calientes, siempre envolverán otro alimento, como carnes, huevo, y diversas comidas que por lo general son saladas, salvo en el caso de la mole dulce y otras entradas fuertes de la comida, pues es un complemento forzoso de la comida principal del día.



Existen preparaciones hervidas en aceite de cártamo o manteca de puerco, bajo la cual la tortilla se endurece adquiriendo la denominación de **tostada**, las tostadas son separadas del aceite en coladeras de metal, ya secas pueden prepararse con distintos tipos de aderezos y otros alimentos salados.

En la cocina mexicana son populares las tortillas de maíz blanco, de maíz azul o violeta, siendo las de maíz amarillo las más populares. En Oaxaca, se hacen las **tlayudas**, tortillas de diámetro más grande y de textura un tanto distinta.



De hecho, el diámetro de la tortilla, chico, mediano o grande, puede ser un factor que le da cualidades a ciertas comidas y particularmente a los tacos;

por ejemplo, las tortillas de diámetro pequeño se emplean exclusivamente en la preparación de tacos y esta se puede empapar y freír en aceite. Es común que las tortillas de diámetro chico sean acompañadas de una segunda tortilla para hacer un taco de doble tortilla. El punto de cocción de la tortilla también es importante, pues si se cuecen regularmente y después se cortan en cuadros y se fríen en aceite, se convertirán en totopos. Hay muchas diferentes formas de engalanar la tortilla, ya que esta es un pilar en la cultura de muchos países latinoamericanos.



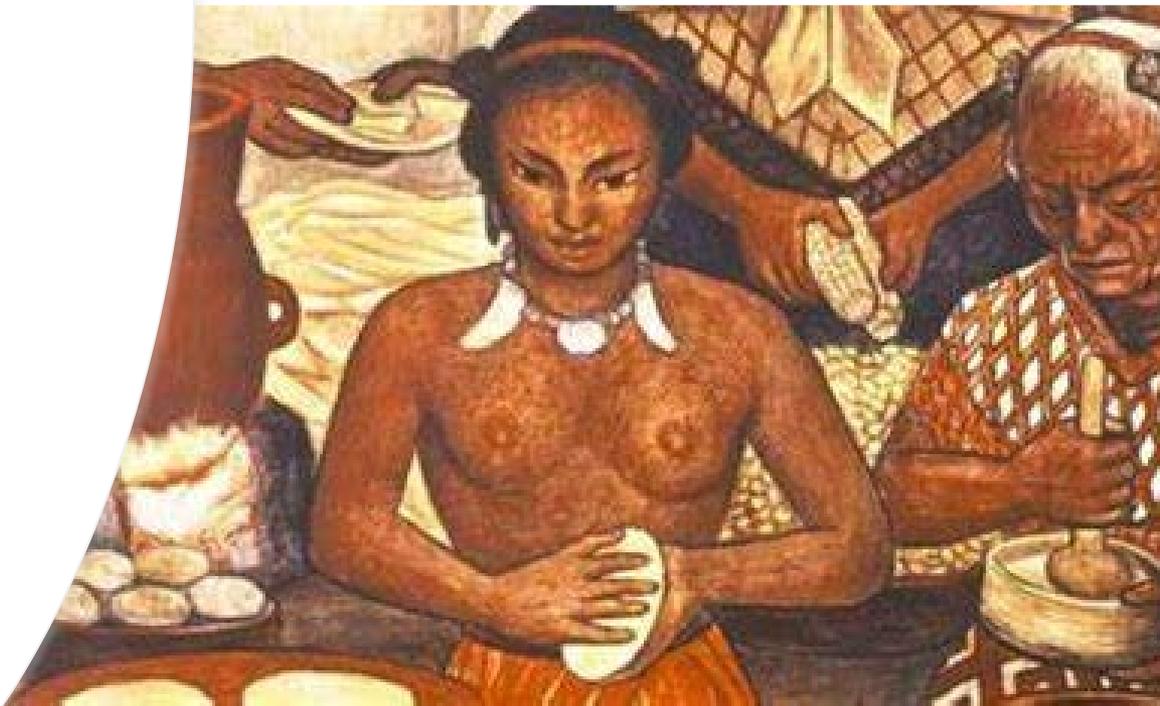
## Historia

Elaboración de tortillas de maíz. Códice Florentino

El origen de la tortilla en Mesoamérica se remonta antes del año 500 a. C. Por ejemplo, en la región de Oaxaca se tienen evidencias de que la tortilla empezó a utilizarse al final de la Etapa de Villas (1500 a 500 a. C.), se sabe esto porque las planchas de arcilla utilizadas para su cocimiento aparecieron en ese entonces. Las civilizaciones precolombinas de Mesoamérica usaban el maíz como su alimento base al igual que la sociedad moderna de esta misma región.

Las primeras crónicas de Indias describen a la tortilla mesoamericana como pan de maíz, incluso la primera traducción al español en la crónica de Francisco López de Gómara del nombre de la ciudad de "Tlaxcala" fue usada como. "Tlaxcallan, quiere decir pan cocido o casa de pan; pues se coge allí más centil que por los alrededores"...

Actualmente la toponimia de Tlaxcala se deriva del náhuatl: Tlaxcallan: lugar de tortilla.



Años más tarde, fray Bernardino de Sahagún, describe en su Historia general de las cosas de la Nueva España, algunas variantes con su nombre náhuatl:

Las tortillas que cada día comían los señores se llamaban totonqui tlixcalli tluacelpacholli, quiere decir tortillas blancas y calientes, y dobladas, compuestas en un chiquíhuatl, y cubiertas con un paño blanco.

Cada día comían también otras tortillas que se llamaban ueitlixcalli, quiere decir tortillas grandes; éstas eran muy blancas y muy delgadas, y anchas y muy blandas.



Comían también otras tortillas que llamaban quauhtlaqualli; son muy blancas, gruesas, grandes y ásperas;

Comían otra variedad de tortillas que eran blancas, y otras algo pardillas, de muy buen comer, que llamaban tlaxcalpacholli;

También comían unos panecillos no redondos, sino largos, que llaman tlaxcalmimilli; son rollizos y blancos y de una longitud de un palmo o poco menos (De acuerdo con el DRAE, "memela" procede del náhuatl "mimilli").

Otra manera de tortillas eran las que llamaban tlacepoalli ilaxcalli, que eran ahojaldradas, eran de delicado comer. De las comidas que usaban los señores.

Como puede observarse en la obra citada de Sahagún, poco tiempo después de la conquista de México, ya se había normalizado en el idioma español el uso de la palabra tortilla.

Sin embargo cada cultura en su respectivo idioma, llamaba y sigue llamando a este alimento de maíz de forma diferente:



Idioma	Nombre
Español	tortilla
Náhuatl	tlaxcalli
Maya	waaj
Totonaco	chaw
Mixteco	ndíta
Zapoteco	eta, gueta
Otomí	hme
Rarámuri	remeke

La tortilla, especialmente la de harina, ha sido parte de la dieta de astronautas preparada especialmente para misiones espaciales, pues ha sido preferida sobre el pan tostado por la cantidad de migajas que este último produciría y dejaría flotar en el espacio interior de la nave.

Según informes de la Secretaría de Economía y el Consejo Regulador de la Masa el consumo de tortilla en 2014 estaría entre 7.3 y 9.4 millones de toneladas, lo cual indica un promedio de 8.4 millones de toneladas de tortillas de maíz, cifras actualizadas de acuerdo a la población estimada para 2013.



## Elaboración mecánica de tortillas.

Desde épocas inmemoriales, las tortillas de maíz que se consumen en México fueron hechas a mano. En México y Centroamérica se emplea el verbo tortear con la acepción de "hacer tortillas de maíz aplanando la bola de masa"<sup>12</sup> No sólo la confección de las tortillas propiamente dicha de las tortillas sino también la nixtamalización del maíz<sup>13</sup> y la molienda del nixtamal para producir la masa se realizaba exclusivamente con trabajo humano y herramientas milenarias (metates con metlapiles para moler la masa, comales para cocer la tortilla



### 1.4.23 RUGBRØD: EL PAN PREFERIDO POR LOS DANESES

El rugbrød o pan de centeno danés es el más comúnmente consumido en Dinamarca. Habitualmente, tiene aspecto de rectángulo largo marrón, de no más de 12 cm de alto y 30–35 cm de ancho, si bien la forma y tamaño puede variar, así como los ingredientes. La base es siempre la masa madre. El pan puede hacerse exclusivamente con harina de centeno o contener hasta un tercio de los granos de centeno enteros. También existen variantes con semillas de girasol enteras u otras semillas.



Este pan siempre es muy bajo en grasa, siendo su contenido comparable a la mayoría de otras variedades de pan. No contiene aceite ni condimentos (salvo sal), si bien a menudo contiene conservantes para mantenerlo fresco más tiempo.

Aunque es muy apreciado por los daneses y a veces se encuentra también en el norte de Alemania, el rugbrød ha tenido poca aceptación en otras culturas, pues a menudo se considera demasiado ácido, demasiado duro o simplemente de aspecto poco atractivo.

El rugbrød con mantequilla es la base esencial de uno de los más famosos sándwiches abiertos daneses, el smørrebrød.

