

## TEORÍA DE NÚMEROS – TAREA 0

PARA ENTREGAR EL JUEVES 21 DE FEBRERO

1. Haz un pan blanco. Tienes que usar el método descrito abajo. Puedes trabajar en un equipo de a lo más tres personas. Entrega tu pan junto con evidencia (video, fotos, ...) de que tu equipo lo realizó (no sólo lo compres en la comercial o el soriana).
2. Esta es una tarea comodín. Su calificación puede ser sustituida por la de la tarea que hayas entregado en la que te haya ido peor. Puedo reponer los gastos de los ingredientes si estás muy interesado en hacer la tarea, pero hacerla compromete tu estabilidad económica.

Proporciones:

- 500g harina,
- 10g levadura fresca (5g levadura seca)
- 350g agua
- 10g sal

Horno precalentado a 250°C.

Frota la levadura usando las puntas de tus dedos desmoronándola en la harina. Añade la sal y el agua. Sostén el tazón con una mano y mezcla los ingredientes con la otra usando un raspador durante dos o tres minutos hasta que la masa se empiece a formar.

Con la ayuda del raspador pon la masa en la mesa en la que amasarás. Aunque la masa se sienta suave y húmeda no añadas harina a la mesa ni a la masa.

Empieza a trabajar con la masa. La idea es estirla y hacer que le entre tanto aire como sea posible. Olvídate de la manera de amasar que tal vez ya sepas, la que hace parecer que estuvieras lavando ropa en un fregadero. Más bien, pasa tus manos por debajo de la masa como un par de espátulas con tus pulgares por encima. Colúmpiala hacia arriba y después aviéntala hacia abajo, hacia afuera de tu cuerpo, a la mesa (al principio la masa debe estar tan húmeda que no se podrá levantar entera). Estira el frente de la masa hacia ti y levántala para envolverla sobre sí misma formando un arco para atrapar el aire sin dejar de estirla hacia adelante y hacia los lados y sellando los bordes. Repite esta secuencia muchas veces hasta que sea un solo movimiento suave.

Conforme trabajes la masa, sentirás que se va agrupando y se va sintiendo viva y elástica en tus manos. Sigue con el movimiento hasta que se despegue de la mesa, se vea y se sienta suave, firme y a la vez aguada pero manejable. Cuando te acostumbres a la técnica, debería tomarte unos cinco minutos de trabajo.

Ahora, enharina ligeramente la mesa, pon la masa encima de la harina y forma una bola doblando los bordes de la harina hacia el centro y presionando bien con el pulgar, rotando la bola al avanzar.

Regresa la bola al tazón, enharina ligeramente y cubre el tazón con un trapo. Déjala reposar a temperatura ambiente en un lugar sin corrientes hasta que duplique su volumen (una hora o dos).

Vuelve a poner la masa en la mesa enharinada. Corta la masa en el número de piezas que desees: 1/2 kg de harina es una buena cantidad para un molde de pan de caja o para unos 10-12 panes pequeños. Haz bola cada pieza repitiendo el proceso de dos párrafos atrás. Pon las piezas en una charola, o en moldes, y deja reposar hasta que dupliquen su volumen.

Hornea a 220°C. (Panecillos pequeños toman unos 10-12min, panes grandes pueden tomar 30-40min y pueden requerir ser rotados para una cocción pareja). Debes esperar hasta que el pan se vea dorado (no habrás el horno si se ve pálido). Cuando está bien cocido, debe sonar hueco si lo golpeas con la palma de tu mano.

Receta tomada de *Dough* de Richard Bertinet.

**Advertencias.** Los hornos en Guanajuato pueden ser peligrosos cuando la estufa es vieja y no es de ustedes. Extremen precauciones.