

PAN JAPONÉS CON TANG ZHONG



INGREDIENTES

TANG ZHONG

40 g de harina

200 g de agua

MASA

400 g de harina

80 g de leche

4 g de levadura de panadería seca (12 g de levadura fresca)

8 g de sal

10 g de azúcar

50 g de mantequilla

1 huevo para pintar

MODO DE HACERLO

TANG ZHONG

Poner en un cazo la harina y el agua y mezclar bien con varillas hasta que no queden grumos.

Calentar al fuego suavemente, sin dejar de remover. Llevar a 65° - 70°.

La mezcla pasará de ser completamente líquida a espesar, consiguiendo la consistencia de crema. Tapar y dejar enfriar por completo.

MASA DE PAN

1. En un bol disponer la harina, el agua y el tang zhong.
2. Mezclar hasta amalgamar y dejar reposar 20 minutos.
3. Agregar la levadura, el azúcar y la sal. Amasar a mano o a máquina.
4. Añadir la mantequilla y trabajar hasta conseguir que esté bien incorporada.
5. Seguir amasando, alternando 1-2 minutos de amasado con 10-15 minutos de reposo, hasta que la masa esté fina y elástica.
6. Hacer una bola con la masa y poner en un cuenco aceitado; filmar y dejar doblar el volumen.
7. Una vez fermentada la masa, pasar a la mesa de trabajo y desgasificar haciendo dos o tres dobleces.
8. Dividir la masa en tres-cuatro, bolear bien y poner en un molde redondo antiadherente, untado con mantequilla y enharinado o forrado con papel antiadherente.
9. Tapar y dejar levar. (2ª fermentación)

Nota: El pan debe levar bastante, más del doble. Para chequear el punto de fermentación, hundir suavemente en un lateral con el dedo enharinado:

- Si el hoyo se recupera enseguida, aún le falta por fermentar.
- Cuanto más fermentado está el pan, más le cuesta al hoyito recuperarse.
- Si el hoyito no se recupera nada y se queda más hundido se ha pasado de fermentación. Hay que estar atentos.

10. Pintar con un huevo batido con una pizca de sal.
11. Hornear a 180° durante 45 minutos. El pan está hecho cuando la temperatura interior es de 92-95°.
- 12.** Sacar el molde del horno y pasar el pan a una rejilla. Dejar enfriar por completo antes de guardar el pan de molde en el propio molde o en un paño.