





Emile Henry
FRANCE



-  El secreto de un pan delicioso radica en el horneado que exige un alto, pero controlado, nivel de humedad.
-  Gracias a la forma y a la cerámica refractaria, nuestro molde conserva el nivel de humedad necesario para que el pan salga perfecto. La corteza queda crujiente y la miga suave, incluso en aquellos panes hechos con harina sin gluten.
-  La cocción del pan se hace en las mismas condiciones que se dan en un horno tradicional: no hace falta darle la vuelta, ni tampoco poner un bol con agua dentro del horno.



MADE IN
FRANCE
SINCE 1850

LIMPMOES

Horno para pan de molde

Haz un delicioso pan de molde en casa,
crujiente por fuera y suave por dentro.




Emile Henry
FRANCE

Pan de trigo integral, con miel y semillas de sésamo

Preparación: 10 min

Fermentación: 40 + 50 min

Horneado: 45 min

Ingredientes:

➤ 300 g / 2 tazas de harina
integral de trigo

➤ 120 g / 1 taza de harina normal

➤ 3 cucharadas de miel

➤ 4 cucharadas de semillas
de sésamo tostadas

➤ 14 g (1 cucharada de levadura
de panadero)

➤ 24 cl / 1 taza de agua templada
(40°C)

➤ 2 cucharditas de sal



- 1 Mezcla las harinas, la miel, 2 cucharadas de semillas de sésamo y la levadura en un bol grande. Añade el agua y amasa de 7 a 10 minutos.
- 2 Tapa el bol con un paño de cocina y deja fermentar la masa 1 hora a temperature ambiente y evitando las corrientes de aire.
- 3 Engrasa y espolvorea harina generosamente en el molde. Amasa, dale forma a la masa y colócala en el molde.
- 4 Pon la tapa y deja fermentar otros 40 minutos a temperatura ambiente.
- 5 Precalienta el horno a 240°C. Con un pincel, pinta con agua la masa y esparce encima el resto de las semillas de sésamo.
- 6 Tapa y mete el molde en el horno 45 minutos. Una vez fuera del horno, déjalo enfriar unos minutos antes de desmoldar.