



Emile Henry
FRANCE



¡Cómo hacer un pan
casero perfecto!

¡Un horno de pan de verdad en tu cocina!



¿Sabes cómo hacer un delicioso pan casero con una corteza crujiente?

El secreto está en el horneado, que requiere un nivel alto, pero controlado, de humedad. La tapa en forma de cúpula del horno Emile Henry recrea las mismas condiciones de un horno tradicional de pan. Así, podrás hacer pan delicioso y crujiente por fuera y suave y esponjoso por dentro.



MADE IN FRANCE SINCE 1850 

Receta rápida para hacer pan

- 🕒 Preparación: 10 mn
- 🕒 Fermentación: 20 mn + 45 mn
- 🕒 Horneado: 35 mn



- 1 Calienta el agua hasta que alcance en torno a 30°C
- 2 Mezcla la harina, la sal, el azúcar y la levadura en un bol. Añade el agua templada y amasa durante 2 ó 3 minutos a mano.
- 3 Haz una bola con la masa, cúbreala con un paño de cocina y deja que repose unos 20 minutos. Asegúrate de dejar la masa en un lugar cálido, en torno a 20°C, y sin corrientes de aire.
- 4 Pasado este tiempo, amasa de nuevo ligeramente para eliminar todo el dióxido de carbono y haz una bola. Espolvorea harina sobre la base del horno Emile Henry y coloca la masa encima.
- 5 Tapa con la cúpula y deja reposar de nuevo la masa durante unos 45 minutos.
- 6 Calienta el horno a 240°C. Mientras tanto,

destapa y pinta con leche la masa. Después espolvorea la superficie con harina y haz los cortes típicos del pan usando la cuchilla de Emile Henry. Coloca nuevamente la tapa y hornea durante 35 minutos.

- 7 Una vez que el pan esté hecho, sácalo del horno y quítale la tapa para que se enfríe y la corteza quede crujiente.

Para una hogaza de 800 g

- 500 g harina normal
- 300 g agua templada
- 10 g sal
- 10 g azúcar
- 10 g levadura de panadería seca
- 3 cl / 2 cucharadas de leche

Pan de centeno con aceitunas

🕒 Preparación : 30 mn

🕒 Fermentación : 45 mn + 1 h

🕒 Horneado : 45 mn

- 1 Disuelve la levadura fresca en una taza con un poco de agua y el azúcar. Mezcla todos los ingredientes, excepto las aceitunas, en un bol. Amasa la mezcla hasta que tenga una consistencia elástica.
- 2 Haz una bola con la masa, cúbreala con un paño de cocina y déjala fermentar unos 45 minutos en un lugar cálido (20°C) y sin corrientes de aire.
- 3 Pasado este tiempo, amasa de nuevo para eliminar todo el dióxido de carbono. Estira la masa rápidamente y coloca las aceitunas cortadas en trocitos en el medio. Dobra la masa sobre las aceitunas y haz una nueva bola. Coloca la bola en la base del horno enharinada.
- 4 Tapa con la cúpula y deja que repose 1 hora más.
- 5 Espolvorea harina sobre la masa y haz los



- cortes típicos del pan usando la cuchilla Emile Henry. Tapa la masa y mete el horno Emile Henry en el horno frío. Déjalo hornear durante 45 minutos a 210°C
- 6 Una vez que el pan esté hecho, sácalo del horno y quítale la tapa para que se enfríe y la corteza quede crujiente.

Para una hogaza de 800g

- 350 g harina blanca
- 150 g harina de centeno
- 100 g aceitunas verdes deshuesadas
- 300 ml agua templada
- 15 g /3 cucharitas de levadura de panadero fresca
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de sal