

PA _ les fases d'elaboració del pa

- El pa tradicional nomé porta farina, aigua, llevat i sal
- Les proporcions de cada ingredient varien segons els diferents tipus de pa
- Per tradició i normativa la proporció dels diferents ingredients sempre s'indiquen en relació al pes total de farina que hi posem, que es considera el 100%, sigui quin sigui el seu pes real.
- Quan més temps de repòs donem a la 1^a fermentació menys llevat hi hem de posar.

		<u>Ingredienst</u>
FARINA	(x) grs	100% (inclou la que porti la massa mare)
AIGUA	(x)."a" grs	aquest coeficient "a" pot tenir una variabilitat important (inclou la que porti la massa mare) i pot anar del: - 50% - 60% en pans de baixa hidratació (coeficient de 0,5 - 0,6) - 61% - 80% en pans de mitja hidratació (coeficient de 0,61 - 0,8) - 81% - 110% en pans d'alta hidratació (coeficient de 0,81 - 1,10)
MASSA MARE LLEVAT FRESC LLEVAT SEC	(x)."b" grs	- amb massa mare: "b" pot variar del 17% al 80% (coeficient de 0,17 - 0,80) - amb llevat fresc: pot variar entre 1,0% - 3,0% (coeficient 0,01 - 0,03) - amb llevat sec: entre un 0,5% - 1,5% (coeficient entre 0,005 - 0,015)
SAL	(x)."c" grs	aquest coeficient "c" pot variar entre l' 1,8% - 3,0% (coeficient entre 0,018 - 0,03)

LAS FASES DE L'ELABORACIÓ DEL PA

Fase-01: La barreja dels ingredients i el pastat
Fase-02: Primera fermentació
Fase-03: Desinflat
Fase-04: Divisió
Fase-05: Preforma (boleiat - bâtard - barra)
Fase-06: Repós
Fase-07: Moldejat
Fase-08: Segona fermentació
Fase-09: Vernissos - cobertures - Grenya (el talls)
Fase-10: Fornejat
Fase-11: Refredament
Fase-12: per millorar un pa del dia abans
Fase-13: per descongelar un pa congelat

Fase-01: La barreja dels ingredients - el pastat - la prova de la membrana - boleiat

Barreja dels ingredients

Autòlisis:

Dona bastant bon resultat començar a preparar la massa fent primer una autòlisis de la farina, el que permet que es desenvolupi el gluten de la farina sense que actuï encara el llevat. Per això:

- Barrejar la farina (descomptant la que portarà la massa mare) amb l'aigua. Important: Si treballem amb una hidratació superior al 60% es convenient que la farina porti un percentatge de farina força perquè ens ajudarà a desenvolupar el gluten
- Pastar-ho durant 5 minuts
- Deixar-ho reposar entre 30-40 minuts

Barreja final

- Passats els 30-40 minuts hi afegim la massa mare (la massa mare ha d'estar activa) o el llevat i ho pastem durant 5 minuts.
- Finalment hi afegim la sal i pastar-ho durant 1 minut més.

Pastat de la massa - Diferents tipus de pastat

- Si es pasta a màquina cal vigilar que la massa no s'escalfi massa perquè es poden arribar a trencar els enllaços mol·leculars i llavors s'oxida i perd gust.
- Pastant a ma es impossible passar-se de temps o de temperatura durant el pastat. La temperatura ideal que ha d'agafar la massa es d'entre 25°C-27°C (temperatura de l'interior de la massa).
- Per treballar sobre el marbre enlloc d'enfarinar-lo podem escampar-hi unes gotes d'oli i treballar també amb les man untades d'oli, no passar-se per no modificar les proporcions entre els ingredients.
- Pastat a velocitat més ràpida i major intensitat:
 - més volum del pa
 - més oxidació
 - menys gust
- Pastat lent i durant poc temps:
 - Posar-hi poc llevat
 - deixar-lo reposar més temps
 - més alveolat irregular
 - més gust

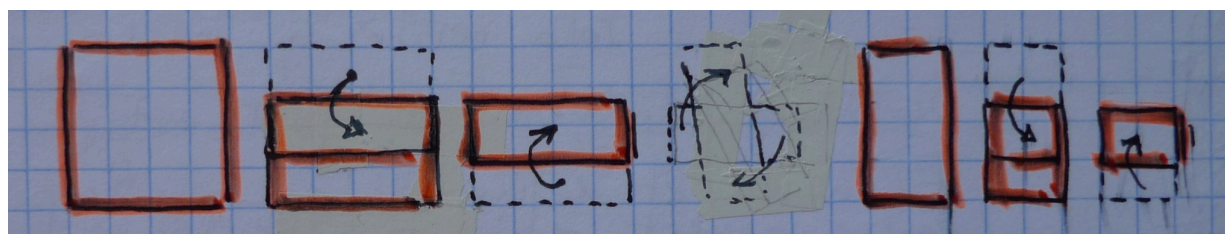
Pastat continu

- Ideal per a masses poc hidratades (entre el 50% - 60% hidratació).
- Treballar lentament la massa. Si es fa servir una pastadora elèctrica cal utilitzar una velocitat lenta per intentar no baixar dels 10 o 15 minuts de pastat total.
- Si pastem a ma haurem d'anar estirant i allargant la massa contra el marbre amb el palmell de la ma.
- Un cop allargada es plega sobre si mateix retrocedint fins a tornar a tenir una forma de bola.
- Es gira la massa un 1/4 de volta i es torna a estirar.
- S'ha de pastar durant uns 15 minuts.



Pastat a base de repós i plecs (mètode Reinhart)

- Ideal per a masses hidratades entre el 60% i el 90%
- Ideal per a xapates i baguetes
- Intercala el repòs de la massa amb una sèrie de plecs sobre si mateixa
- Primer pastar durant 10 minuts
- Deixar reposar 30 minuts
- Fer dos plecs simples (1er plec - girar 1/4 la massa - 2on plec) i REPÒS durant 1 hora



- Passada 1 hora tornem a fer els plecs i repòs durant 30 minuts (a 1:30 h inici primer repòs)
- Passats 30 minuts tornem a fer els plecs i repòs durant 30 minuts (a 2 h inici primer repòs)
- Passats 30 minuts tornem a fer els plecs i repòs durant 1 hora (a 3 h inici primer repòs)
- Al fer les 4 hores BOLEIAR (veure apartat boleiar) i deixar reposar 1 hora

Pastat segons el mètode de Richart Bertinet

- Ideal també per a masses molt hidratades.
- Es basa en anar airejant la massa seguint una tècnica determinada. El repòs enmig del pastat es opcional però facilita el treball si la massa ens agafa massa elasticitat (quan l'allarguem e contrau i retorna sobre si mateixa).
- Agafem la massa per sota i amb els dits polse al damunt (en sentit paral·lel al marbre).
- Es voleia i es colpeja l'extrem lliure de la massa contra el marbre a una certa distància perquè s'allargi.
- La part que mantenim agafada es plega sobre la que ha quedat estesa al marbre.
- Tornem a agafar la massa per sota altre cop en sentit paral·lel al marbre i repetim l'operació.



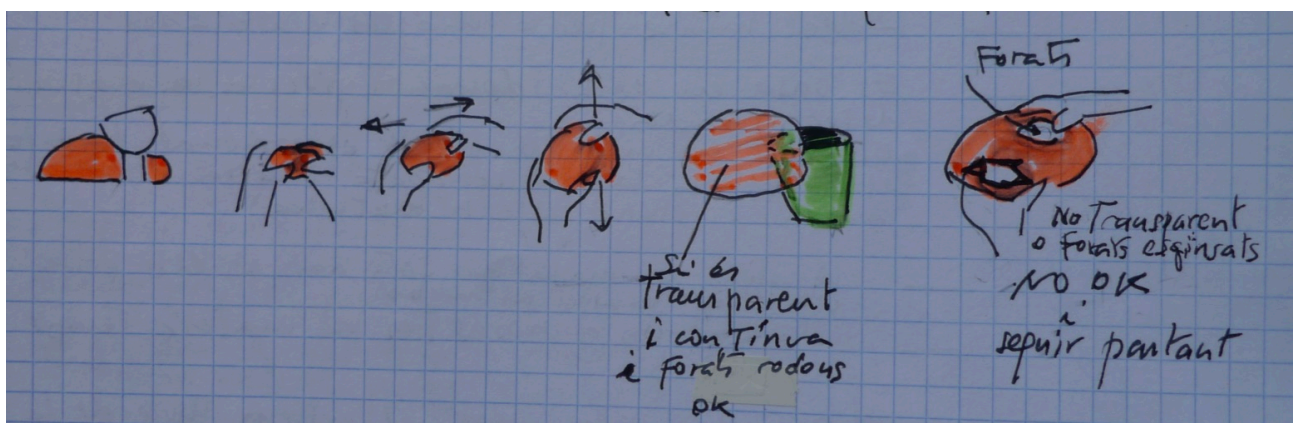
- Si la massa agafa massa elasticitat va bé anar combinant el pastat amb unes estones de repòs.
 - pastat 10 minuts
 - repòs 10 minuts
 - pastar 1'- 2' minuts
 - repòs 10 minuts
 - pastar 1'- 2' minuts
 - repòs 10 minuts
- Anar repetint pastat i repòs fins que tinguem una massa homogènia i fina que superi la prova de la membrana

Masses amb un alt percentatge d'hidratació

- Amb masses que tinguin un alt percentatge d'hidratació va molt bé posar-les dins d'un taper suficientment ample i llarg, lleugerament engreixat amb unes gotes d'oli, perquè després durant el procés de pastat i repòs la podem estirar i plegar sense haver-la de treure del recipient.

Prova de la membrana

- Es el mètode més fiable per confirmar que el gluten s'ha desenvolupat suficientment.
- Tallem un trosset de massa i l'estirem amb compte fins aconseguir que quedi com una membrana fina i gairebé transparent. Al final s'obren forats gairebé rodons i perfectes.
- Si a la massa s'hi obren forats abans de crear-se la membrana transparent o els forats s'esberlant (com estripats) vol dir que hem de seguir pastant uns minuts més (uns 2 minuts)
- Tornar a fer la prova de la membrana.



Boleiat

- Abans de deixar reposar la massa per a la 1^a fermentació es important donar-li tensió a la massa conformant una bola.
- Enfarinar lleugerament el marbre. Posar-hi la massa i estirar-la per un lateral per allargar-la una mica.
- Plegar aquesta punta sobre si mateixa fins al mig de la massa i pressionar una mica.
- Girar la massa i estirar per un altre lateral i repetir l'operació.
- Anar repetint fins a conformar una bola.



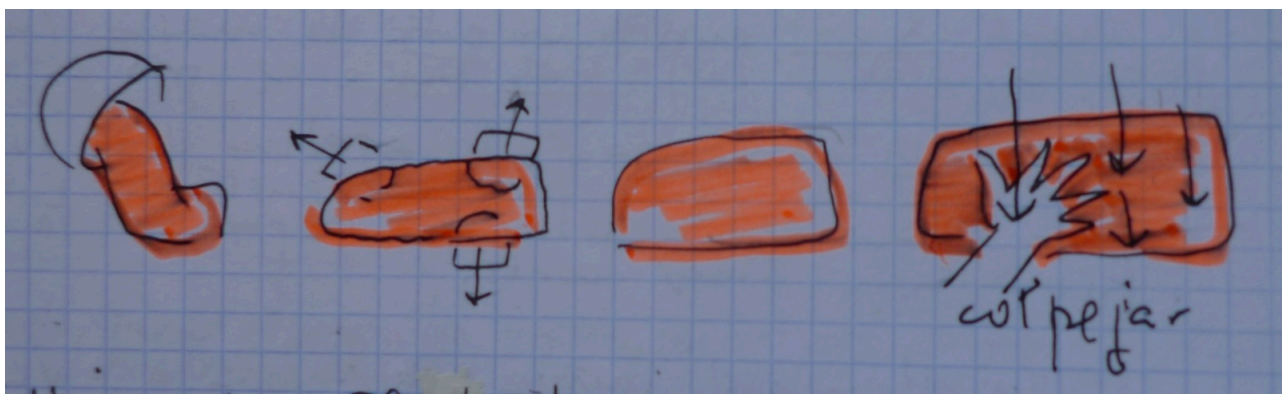
Fase-02: Primera fermentació

- Un cop pastada la massa i feta la bola la posarem a reposar dins d'un bol on pugi créixer i amb el bol tapat. Podem enfarinar lleugerament la massa abans de posar-la al bol o bé untar lleugerament el bol amb unes gotes d'oli.
- La 1^a fermentació es la fase més important del procés del pa.
- Cada tipus de massa té unes exigències de fermentació. Es pot deixar fermentar:
 - A temperatura ambient (20°C-22°C) durant 1:30 - 2 hores en un bol tapat. Amb massa mare poden ser 4 - 5 hores
 - En un ambient fred. Després del pastat es deixa reposar 1 hora a temperatura ambient perquè s'iniciï la fermentació i seguidament el posem en un ambient fred per alentir la fermentació i allargar el temps d'activitat encimàtica. Aquest tipus de fermentació permet extreure millors sabors i el pa queda més gustós.
 - Aquesta fermentació en fred pot durar 12h o 24h. Jo acostumo a pastar a mitja tarda i després d'una hora a temperatura ambient la deixo a la nevera fins l'endemà, cap a les 6-7 del matí es treu de la nevera, se li dóna forma i es deixa reposar 3 hores fins les 9-10 del matí i s'enforna.
 - Si fem uns quants pans va millor també fer la 1^a fermentació en bloc.
 - Quan menys enriquida sigui la massa (només farina, aigua, llevat i sal) més llarg ha de ser el procés de fermentació.
 - Quan més enriquida sigui la massa (s'hi afegim llet, ous o greixos), com que una gran part del gust del pa el donaran aquests ingredients, requereix un temps de fermentació més curts.
 - Si treballem amb massa mare com a únic llevat el temps de fermentació ha de ser més llarg perquè actua més lentament.
- S'ha de trobar sempre l'equilibri entre temps, temperatura i els ingredients, sobretot el sucre del gluten. El sucre es un element imprescindible en la fermentació ja que es transformarà en alcohol i diòxid de carboni per l'acció del llevat.
- El sucre ja l'aporten les mol·lècules del gluten de la farina. Hi ha qui n'hi afegeix una mica per accelerar i ajudar a la fermentació.
- Amb masses que tinguin un alt grau d'hidratació també va bé estirar-les i plegar-les suaument durant el procés de fermentació. Es trasllada la massa al marbre, s'estira amb compte i s'hi fa un plec simple i seguidament un altre plec simple en direcció transversal a la primera. A l'estirar i plegar la massa s'allarguen les bombolles interiors i canvia de propietats i la tensió superficial que es crea ajuda a que la massa no s'ensorri.

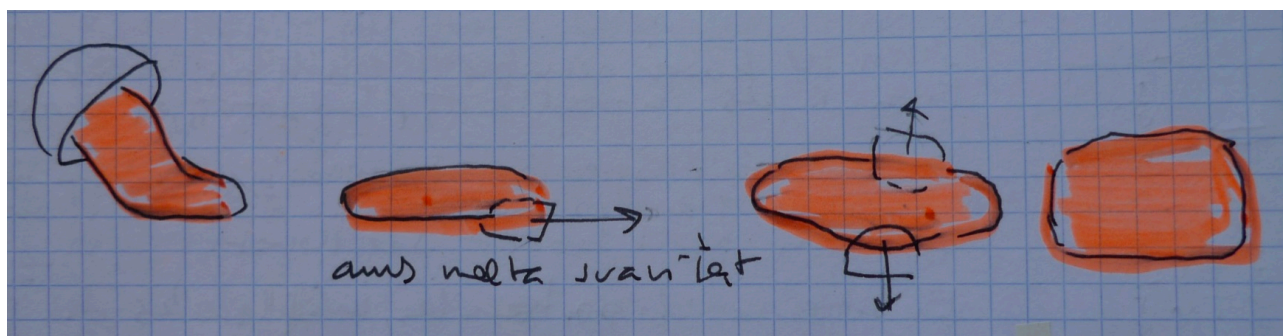
Fase-03: Desinflat

- Després de la 1^a fermentació s'ha de procedir al desinflat de la massa per quatre raons:
 - Eliminar una part del diòxid de carboni atrapat entre el gluten
 - Relaxar el gluten

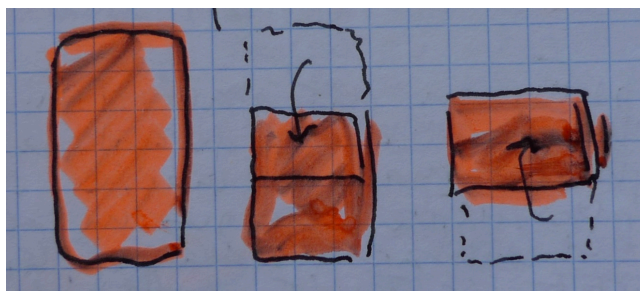
- Uniformar la temperatura de la massa entre la de la part interior i la de la part l'exterior.
- Es redistribuïxen els nutrients i es torna a iniciar un nou cicle de fermentació
- El grau de desinflat variarà en funció del tipus de pa que volem fer:
 - Si volem un pa de molla atapeïda l'hem de desinflar completament. A més a més d'estirar la massa l'aplanarem donant-li uns copets pel damunt amb el palmell de la ma.



- Si volem un pa alveolat on la molla tingui forats irregulars més gran i petits, l'hem de tractar amb molt de compte i llavors es suficient amb bolcar la massa sobre el marbre lleugerament enfarinat i estirar-la una mica amb l'ajuda de la rasqueta des de sota cap els quatre costats perquè conservi el màxim de gas possible.

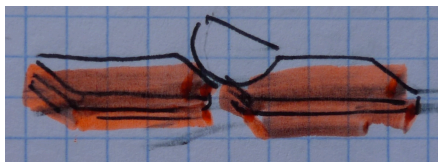


- Un cop desinflada la massa procedirem a fer un plec triple:



Fase-04: Divisió de la massa en porcions

- La divisió de la massa en porcions individuals s'ha de fer amb un tall net fent pressió amb una rasqueta, no s'ha de trencar estirant-la ni com si la volessim tallar amb un ganivet.
- S'ha de procurar encertar el pes i només fer un tall. Si ens quedem curts i hem d'ajuntar dos trossos per fer-ne un de més gran, en el punt d'unió de les dues peces i tenim un punt feble.

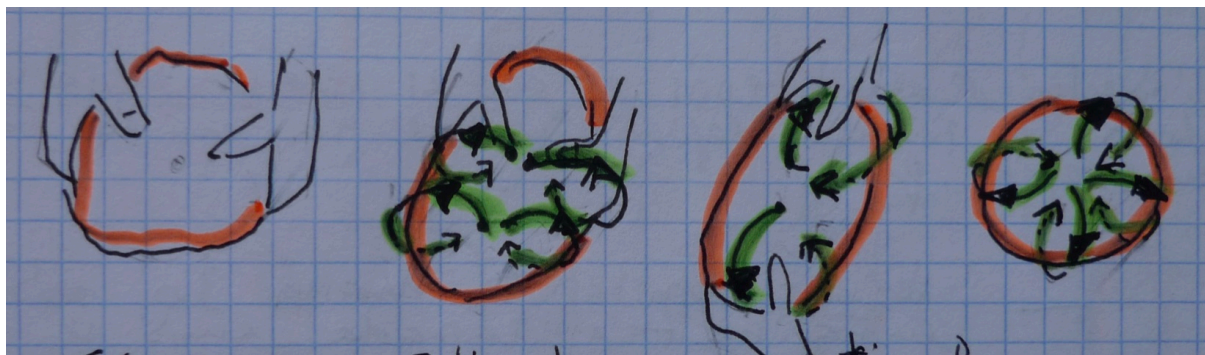


Fase-05: Boleiat - barra - bâtard

- Un cop tenim les peces individuals se'ls hi donarà una forma preliminar en funció de si després volem fer un pa rodó o una barra
- A l'igual que en el desinflat, si volem un pa alveolat amb forats, haurem de tractar la massa amb suavitat.
- Si el volem de molla espesa tornarem a provocar la des-gasificació.

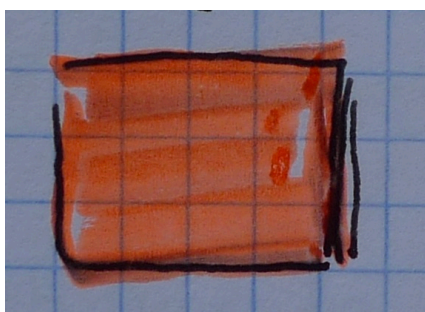
Boleiat

- Si volem fer un pa rodó amb aquest boleiat ja tindrem gairebé la seva forma definitiva.
- Es tracta d'estirar el gluten i provocar tensió superficial a la pell exterior de la massa.
 - Formar una bola amb la massa
 - Estirar des del mig de dos laterals cap a l'exterior i cargolar les puntes cap a sota de la pròpia massa.
 - Estirar-la des de altres dos laterals i cargolar les puntes cap a sota de la massa.



Bâtard (Xusco)

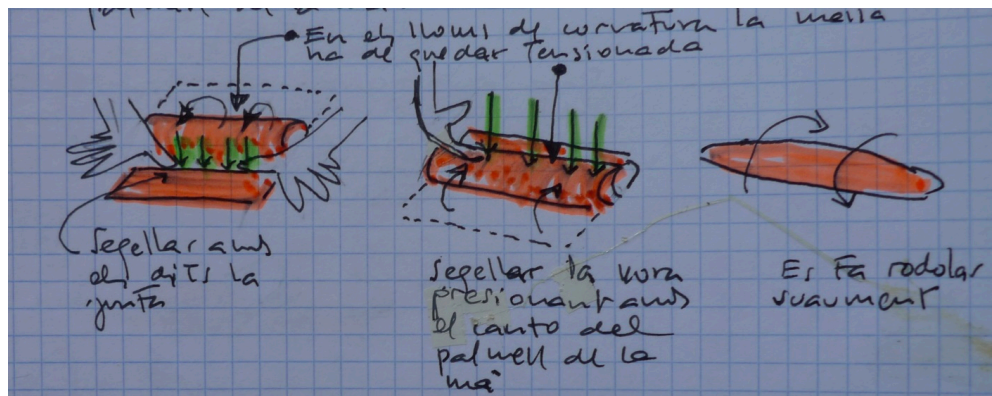
- Si volem que el futur pa tingui forma de xusco en aquesta preforma deixarem la massa tal i com la tenim plegada des del desinflat, es a dir, una forma més o menys quadrada.



Barra

- Si el futur pa ha de ser una barra es millor que en aquesta fase primer donem a la massa una forma rectangular, sense desgassificar gaire.
- Després fem un plec simple des d'un dels laterals llargs fins al centre procurant que el lloc exterior de lateral que hem aixecat quedi tensionat i amb aire a dins. Segellar la juntura pressionant amb els dits.
- Després plegar l'altre lateral també fins el centre, procurant que el lloc exterior quedi tensionat i amb aire a dins.

- Segellar la costura pressionant amb el palmell de la ma.
- Ara fem rodolar suaument la barra cap endavant i cap enrera perquè agafi forma de barra



Fase-06: Repòs

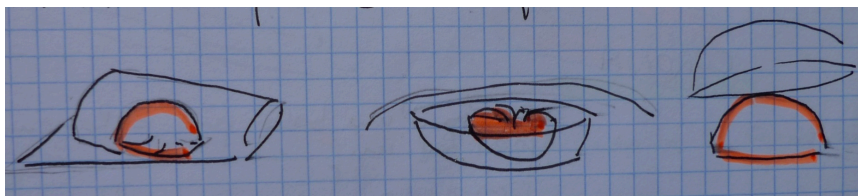
- L'objectiu d'aquest repòs es que es relaxi el gluten i se li pugui donar la forma definitiva al pa en la fase del moldejat final. Deixar reposar la massa uns 30 minuts sobre un drap enfarinat i tapada el propi drap.

Fase-07: Moldejat final

- Hi ha moltes formes de pans i gairebé totes necessiten un premoldejat en forma de bola, barra o bàtard.
- La forma final se li pot donar a ma o fent que la segona fermentació es produeixi dins d'un motllo.

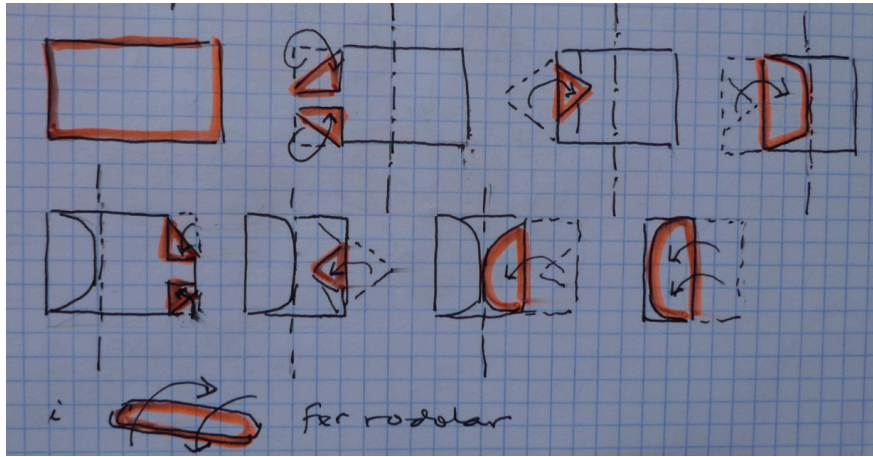
Pans rodons

- Es tracta de crear una tensió superficial perquè la peça creixi cap a dalt i no cap els costats.
- La clau radica en anar estirant la massa des de dalt cap a sota, fins al mig de la peça, mentre l'anem fent girar sobre la taula i prémer amb força la massa estirada contra aquest punt central inferior per tensar la superfície (similar a quan tensem un llençol i el capsem cap a sota del matalàs).
- Després es deixa reposar sobre un drap enfarinat i tapat amb el propi drap. També la podem deixar reposar dins un bol forrat amb un drap enfarinat i tapada. Si volem que la cara superior del pa ens quedi llisa i uniforme quan posem la massa a dins del bol la cara inferior on hi ha la juntura dels estiraments ens ha de quedar a la part de dalt. Al moment d'enfornar quan lli dinem la volta per treure-la del bol ens quedarà la part uniforme a dalt.



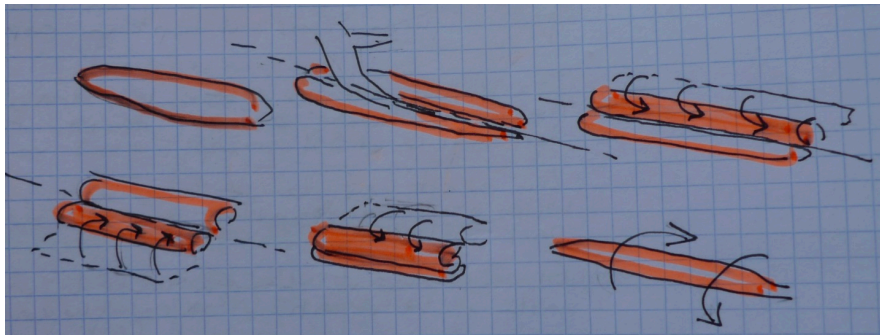
Bâtard (Xusco)

- Partim de la massa plegada en forma més o menys quadrada que tenim de la preforma i es tracta de crear tensió superficial en cada plec que fem. Millor seguir el dibuix que explicar-ho:



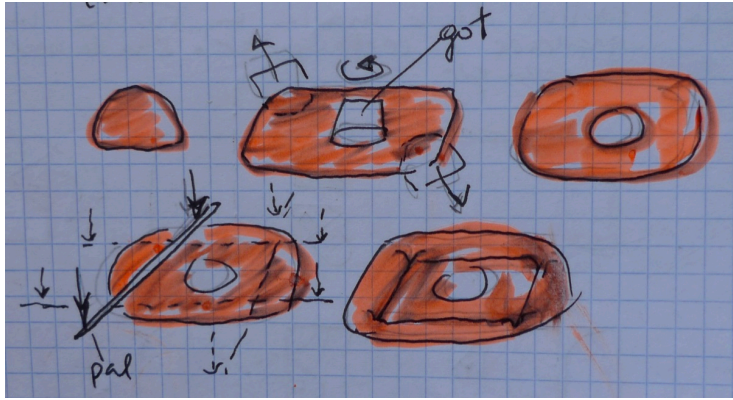
Baguette

- Com sempre, s'ha de crear tensió superficial en els laterals externs dels toms.
- Atenció a la llargada, mentre l'anem manipulant se'ns va allargant i el resultat final ens ha de caber al forn.
- Es parteix d'un premoldejat en forma de barra i llavors amb el canto de la ma es va colpejant longitudinalment el centre de la barra per aconseguir eixamplar-la i allargar-la una mica.
- Després es plega un dels laterals fins al centre procurant que el lloc exterior de lateral que hem aixecat quedi tensionat i amb aire a dins. Segellar la junta pressionant amb els dits.
- L'altra lateral també es plega fins al mig procurant que el lloc exterior de lateral que hem aixecat quedi tensionat i amb aire a dins. Segellar la junta pressionant amb els dits.
- Ara un costat es munta sobre l'altra i es pressiona la junta.
- Finalment fem rodolar suaument la barra cap endavant i cap enrera perquè agafi forma de barra



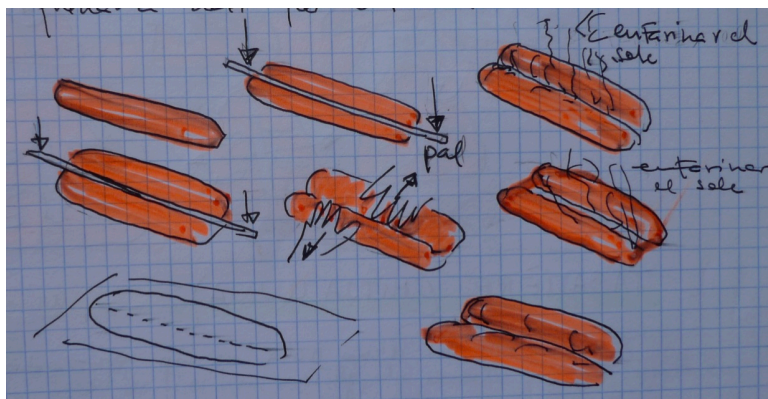
Corona

- Partim d'una prefoma amb forma de bola que aplanem amb les mans i li fem un forat al mig amb un got.
- Anar-la estirant suaument des de tots els costats per que agafi un forma circular.
- Marcar quatre quadrants amb una broqueta i esplossejar farina als solcs perquè no es tornin a tancar.



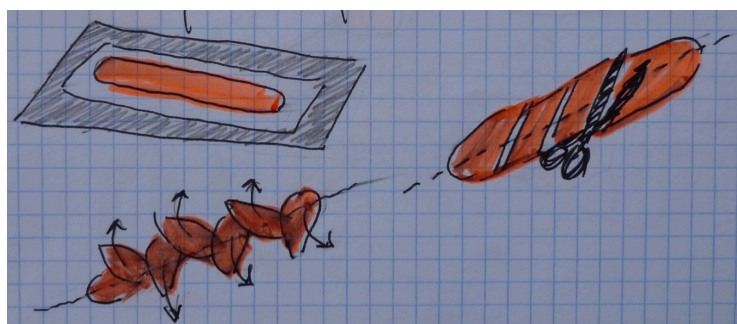
Fendu (similar a una forma de llonguet)

- Partim d'un premoldejat en forma de barra.
- Marcar longitudinalment amb un pal prim un solc una mica profund però sense arribar a la base.
- Espolsejar farina al solc perquè no es torni a tancar.
- Tornar a marcar el solc amb el pal i separar una mica els laterals.
- Tornar-hi a espolsejar farina.
- Donar-li la volta amb compte i deixar-la reposar amb el solc a sota sobre un drap enfarinat i tapada amb el propi drap.
- Un cop hagi fet la segona pujada se li torna a donar la volta amb molt de compte perquè ens quedi el solc a dalt per enforar.



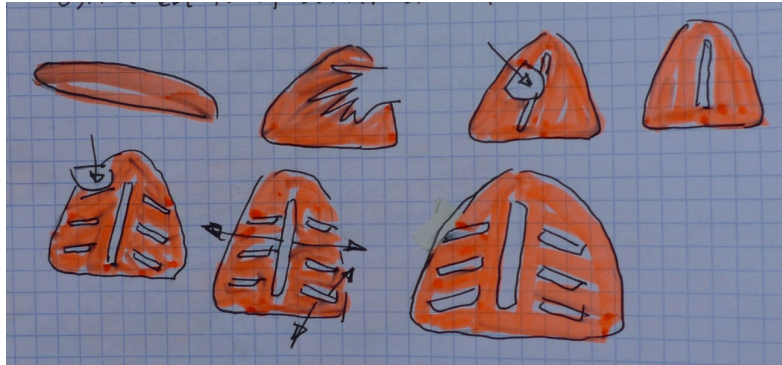
Espiga

- Partim d'un premoldejat tipus barra i fem una baguette, tal i com s'explica més amunt.
- Ara s'ha de deixar reposar i que faci la segona fermentació.
- Un cop ha pujat col·loquem la baguette sobre un paper de forn i la posem a la safata que anirà al forn.
- Després amb unes tisores es fan uns talls gairebé transversals a la barra sense arribar a tallar tota la massa (la peça ha de tenir continuïtat).
- Ara anem separant les porcions tallades cap a un lateral i cap a un altra de forma alternada.



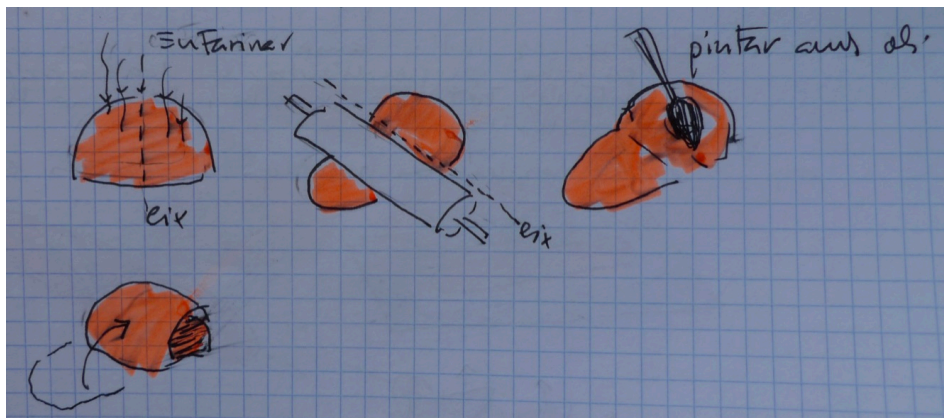
Fougase

- Partim d'un premoldejat tipus barra i o bâtard.
- Ara s'ha de deixar reposar i que faci la segona fermentació.
- Un cop ha pujat col·loquem la baguette sobre un paper de forn i la posem a la safata que anirà al forn.
- S'aplana amb les mans i li donem una forma lleugerament triangular.
- Amb una rasqueta fem un tall longitudinal des del vèrtex superior cap avall sense arribar als extrems però tallant la peça.
- També li fem uns talls laterals amb una certa inclinació.
- Amb les mans obrim els talls abans de posar-la al forn.



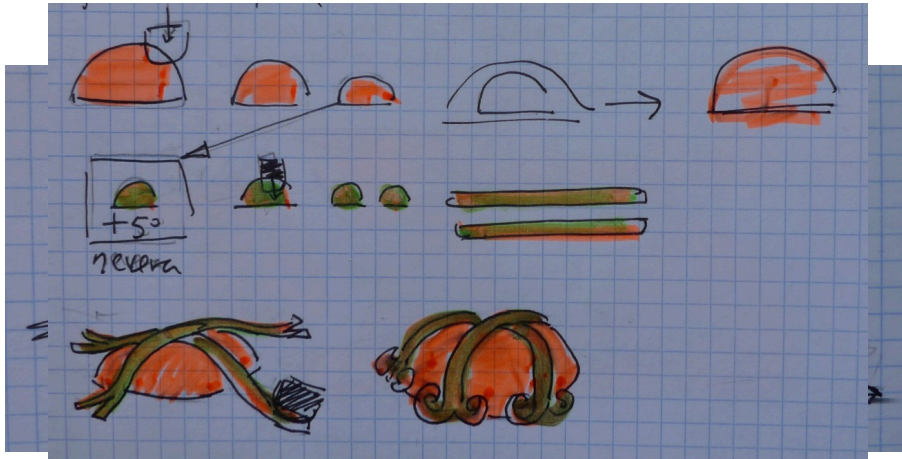
Tabatière (mitja lluna)

- Partim d'un premoldejat tipus bola, un cop reposada q es relaxi el gluten.
- Enfarinar la part superior de la bola.
- Amb el corró aplanem la meitat de la bola generant una mena de solapa fina.
- Pintar la meitat de la bola no aplanada amb una mica d'oli.
- Plegar la solapa pel damunt de la bola.



Pans de motllo

- Partim d'un plegat doble o d'un bâtard.
- S'aplana fins a tenir una forma rectangular.
- Ara es comença a caragolar des d'un dels laterals procurant que el lloç exterior de lateral quedi tensionat i amb aire a dins. Segellar la juntura pressionant amb els dits.
- Es va caragolant i a cada volta es pressiona la junta per segellar-la.
- La última junta ha de quedar ben segellada.



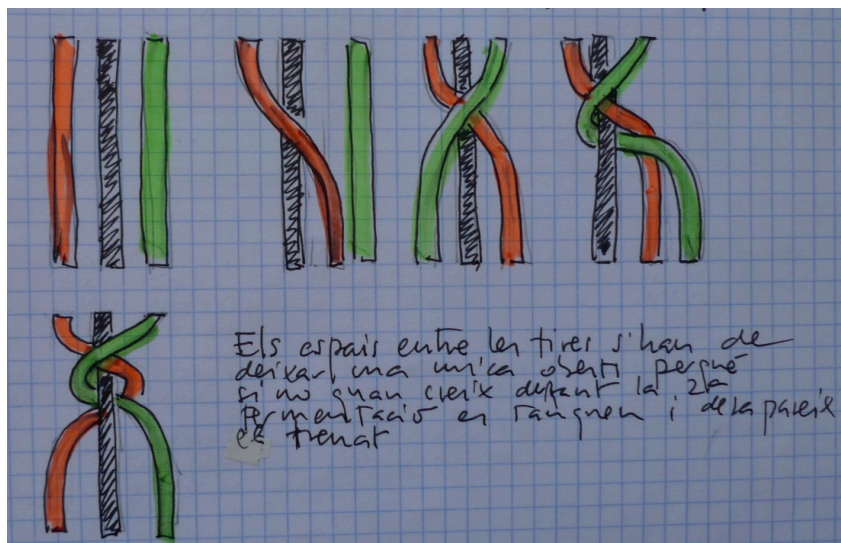
- Finalment es fa rodolar per uniformitzar i es col·loca dins del motllo.

Trena

- Totes les tires han de tenir el mateix pes i la mateixa longitud.
- Primer moldejarem les tires donat-lis forma d'una baguette.
- Els extrems de les tires s'han de pressionar per segellar les puntes.
- Al anar conformant la trena els espais entre les tires s'han de deixar una mica separats perquè quan creixi durant la segona fermentació tenen tendència a tancar-se i si no hi ha espai desapareix la forma de trena.

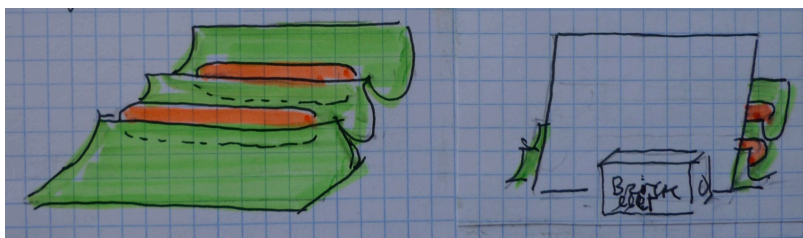
Christopsomos

- Dividir la massa en dues peces, una d'elles de la meitat que l'altra.
- Donar forma de bola a la més gran i deixar-la reposar tapada fins que doble el seu volum.
- Mentrestant deixarem a peça petita a la nevera dins d'una bossa de plàstic alimentari.
- Quan la peça gran ja ha crescut i està a punt per enforar traurem la petita de la nevera la dividirem en dues meitats i conformarem cada meitat en forma de tira fent-les rodolar fins que tinguin una llargada que permeti superar la bola principal pel dos costats.
- Es creuen les dues tires per damunt de la bola.
- Amb una rasqueta tallem les puntes de les tires que sobrepassen la bola per la meitat i caragolem en espirals cap als laterals.



Fase-08: Segona fermentació

- Amb aquest repòs la massa acaba d'augmentar de volum. En realitat aquí agafa un volum que gairebé serà el 80% del volum final.
- **Important:** Si es deixa fermentar massa temps en aquesta segona fermentació (fins a doblar el volum) pot passar que al manipular la massa per posar-la al forn o al marcar-la amb els talls s'ens desinflat i llavors ja no torna a pujar.
- Si la fem pujar dins d'un recipient, aquest ha de ser adequat a la mida que s'espera que arribi a tenir, ni més petit ni molt més gran.
- Si la deixem pujar a temperatura ambient, aquesta temperatura s'ha de saber quina és per a poder determinar quan de temps l'hem de deixar pujar fins enfornar. Aproximadament:
 - a 21°C pot trigar uns 90 minuts
 - a 30,5°C només necessitarà uns 40 minuts



- a 11,5°C pot trigar unes 3 hores
 - a partir dels 21°C cada variació d'uns 9,5°C amunt o avall es redueix a la meitat o es dobla el temps de fermentació.
 - si ens passem dels temps que necessita es desinflatà quan la toquem
- Per deixar pujar les barres, primer enfarinar el drap i col·locar-les ben separades les unes de les altres per plects del propi drap. Millor si les posem contra una paret i a l'altra costat una safata o alguna cosa que no els hi permeti créixer cap els laterals i les obligui a créixer cap amunt.
- El grau d'humitat ambient durant la fermentació també es important. Si l'ambient és massa sec s'hi farà una pell superficial a la massa que en dificultarà el posterior creixement.
- Hi ha diferents trucs per aconseguir un ambient amb humitat a casa:
 - Col·locar la massa dins d'una bossa gran d'ús alimentari i a l' (no paper de film perquè el paper s'enganxa i no permet pujar bé a la massa.
 - Es pot col·locar sota d'un bol gran invertit. Ha de ser rou gran per deixar créixer la massa que tapanà. Si és prou gran si pot posar una tassa amb aigua calenta perquè generi força humitat.
 - Escalfar el forn a la mínima temperatura, apagar-lo i deixar refredar fins a 32°C i llavors posar-hi la massa junt amb una tassa d'aigua bullint.
 - Utilitzar el microones. Posar a bullir una tassa d'aigua, apagar el microones i posar-hi la massa.

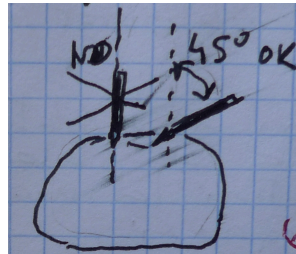
Fase-09: Vernissos - cobertures - la Grenya (els talls)

Vernissos - cobertures

- Es pot pintar el pa amb oli, amb rovell d'ou, amb rovell diluït amb aigua,
- El més habitual es fer-ho amb aigua perquè no afecta al daurat de la crosta i facilita l'arrebossat amb llavors.
- Per arrebossar amb llavors ho podem fer abans de la fermentació secundària o després. Procediment:
- Pintar amb aigua (o amb rovell diluït) la art superior del pa i espolsar-hi les llavors. Es pot fer abans o després de la fermentació secundària.
- Mullar un drap de cuina i tirar-hi les llavors, després fem rodolar el pa pel damunt del drap. Important: només es pot aplicar aquest procediment abans de la fermentació secundària.

La grenya (els talls)

- Marcar el pa abans d'enfornar permet alliberar una part del diòxid de carboni i es facilita el creixement, i a més a més queda decoratiu.
- Abans de fer els talls podem enfarinar suaument la part superior de la barra i pulveritzar-hi una mica d'aigua.
- Els talls s'han de fer una "guilette" de les d'afaitar d'abans. No han de ser gaire profunds i tenir una inclinació d'uns 45°. **Important:** si es fan verticals tenen tendència a tancar-se.
- S'ha de fer un tall ràpid i decidit. millor mullar la "guilette" amb aigua abans de cada tall.

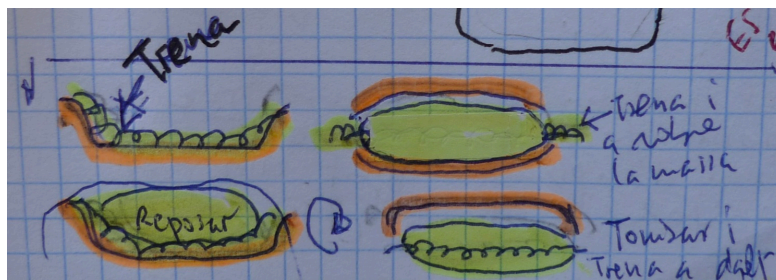


Una altra manera de fer una grenya

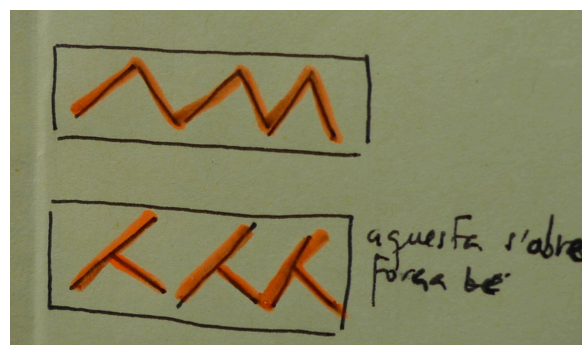
- Quan fem els talls el pa s'ens pot desinflar. Hi ha una altra manera de d'aconseguir un bon tall sense manipular el pa al final de la fermentació secundària i així evitem que s'ens desinfla:
- Consisteix en reservar una part de la massa quan fem el plegat i amb aquesta part fer una "trena".
- Es col·loca aquesta trena longitudinalment al fons d'un banettone.
- Enfarinar la trena i al damunt i posem la massa del pa perquè faci la fermentació secundària.
- Quan ha pujat se li dona la volta a la massa i la trena queda a dalt.
- Seguidament s'enforna i el pa s'obre per la trena.

Grenya per pans de motllo o plum-cakes

- Es fan amb una "guilette".



Fase-10: Fornejar



Fornejat

- Si podem col·locarem una cassoleta de ferro colat buida al fons del forn
- Preescalfar el forn al màxim que pugui donar, 250°C (dalt i baix) durant un mínim de 30 minuts abans d'enfornar
- Posar a bullir una mica d'aigua en un pot amb un mànec llarg.
- Passar el forn a només calor a BAIX
- enfarinar amb semolina la base de la peça
- Enfornar el pa
- Amb molt de compte aboquem l'aigua bullint a la cassoleta de ferro colat. Precaució: el vapor que es genera instantàniament ens pot cremar.
 - El vapor creat retarda la caramel·lització de la crosta i li dona més temps a la massa per créixer. També dona més brillantor a la crosta
- Coure'l així durant 10 minuts
- Passar el forn a escalfar a BAIX i a DALT
- Baixar la temperatura a 230°C
- Obrir la porta del forn per a permetre que surti el vapor d'aigua creat - El vapor d'aigua només es necessari durant els primers 4 o 5 minuts de la cocció perquè pugui pujar bé - Després necessita un ambient més sec perquè la crosta es torni cruixent.
- Acabar de coure el pa - Durant aquesta fase de la cocció obrirem un parell de cops la porta del forn per permetre que surti el vapor d'aigua - La durada de la cocció dependrà de la mida del pa:
 - per a pans gran durant uns 45 minuts més (en total uns 55-60 minuts)
 - per a barres de 1/2 kg uns 30 minuts més (total uns 40 minuts)
 - per a baguettes uns 20 minuts més (total uns 30 minuts)
 - El pa estarà cuït quan la temperatura del centre del pa arribi als 95°C (pans de blat) o als 98°C (pans de sègol)
- Un cop cuït tanquem el forn, obrim lleugerament la porta i deixem el pa a dins encara uns 10 minuts més abans de treure'l perquè acabi de sortir la humitat interna del pa

Generalitats

- A nivell casolà també podem generar vapor d'aigua amb un vaporitzador. En aquest cas vaporitzarem les parets dels forn i ho farem un cop hem enfornat el pa i al cap de 30 segons, després ho repetirem 2 cops en intervals de 30 segons. Passat aquest minuts i mig ja no tornarem a vaporitzar.
- Els pans dolços i enriquits (amb ous, mantega, fruits, ...) s'han de coure a temperatures més baixes, entre 165°C i 175°C, per tal d'evitar que es cremi excessivament la crosta exterior de la peça abans que s'hagi gelatinitzat suficientment l'interior.
- Per evitar que la peça s'ens enganxi a la pala d'enfornar o a la safata hem de posar semolina a a base de la peça o a la pala. Le semolina ajuda a que patini la massa quan l'enfornem i evita que se'ns enganxi a la safata.
- Si se'ns ha enganxat la peça a la safata un truc per desenganxar-la es col·locar la safata al damunt d'un drap xop d'aigua i en uns minuts s'ens desenganxara tota sola.

Problemes amb la crosta

- Si la crosta no agafa color pot ser degut a que la massa ha fermentat massa temps i els llevatss'han menjat tot el sucre.
- Si la crosta s'estova quan es refreda el pa es perquè a l'interior de la peça encara hi queda molta humitat quan el traiem del forn. Per tal d'evitar-ho podem incrementar el temps de cocció o deixar el pa dins del forn apagat i amb la porta lleugerament oberta durant uns 10 minuts.
- El vapor atrapat a l'interior s'ha d'anar evaporant a través de la crosta o es convertirà en humitat interior que reabsorbirà la molla. Aquest procés s'ha d'anar fent lentament i si s'interromp el pa ens quedarà humit.

Fase-11: Refredament

- El pa acabat de fornejar s'ha de deixar refredar al damunt d'una reixeta per evitar la condensació d'aigua a la base.

- El pa s'ha d'anar refredant a poc a poc i sense tallar-lo (si el tallem la part central de la massa ens semblarà una mica crua i enganxosa encara que ja sigui cuïta).

Fase-12: Per millorar el pa de dia abans

- Posar-lo al forn a 215°C durant 5-8 minuts i deixar-lo refredar.

Fase-13: Descongelar el pa congelat

- Treure'l 2 hores abans de necessitar-lo.
- En cas de necessitar-lo ràpid i no l'hem tret del congelador, el millor sistema es:
 - preescalfar el forn a 200°C
 - col·locar el pa dins d'un recipient i tapar-lo amb un drap mullat amb aigua calenta i ben escorregut
 - comprovar el drap cada 8-10 minuts per si l'hem de tornar a humitejar
 - una peça mitjana triga entre 20-30 minuts
 - una baguette triga entre 10-20 minuts
- So volem la crosta una mica cruixent els últims minuts retirem el drap i pugem el termosta a 230°C