



PANQUEMADO

1.-INGREDIENTES

Para 4 panquemados medianos:

- 150 cc aceite oliva Carbonell 0,4º o similar. No emplear aceites vírgenes por su fuerte sabor
- 150 cc de azúcar
- 300 cc de agua o leche desnatada
- 750-900 grs. De harina de fuerza
- 3 huevos
- 1 minipaquete de levadura fresca (contiene dos Uds.)

2.- PROCEDIMIENTO

La masa puede elaborarse con una amasadora tipo Kenwood Chef o Major o bien con una Thermomix. La ventaja de esta última es que calienta los ingredientes y elabora la masa mucho más rápidamente. Sin embargo con la Kenwood puede elaborarse un 50 % más de masa gracias a su mayor capacidad y potencia. Si se quisiera elaborar más masa se deberían incrementar los ingredientes en la parte proporcional, excepto los huevos que pueden mantenerse en la misma cantidad (3 Uds) salvo que sean muy pequeños.

En nuestro caso describiremos la receta elaborada con la Thermomix.

- Poner en el vaso la leche, el aceite y el azúcar. Programar 2 minutos, 37º, velocidad 2½.
- Seguidamente añadimos la levadura en trocitos y los huevos. Mezclamos durante 20 segundos, 37º, a velocidad 6, y repetimos de nuevo el mismo tiempo, la misma velocidad y temperatura.

- Añadimos 750 grs de harina y mezclamos a velocidad 6 durante 30 segundos. Repetimos la operación, velocidad 6 durante 30 segundos.
- Seguidamente a masamos a velocidad espiga 3 minutos y cuando finalice observamos la masa. Si se ve que está homogénea pasamos al punto siguiente y si vemos que no está homogénea repetimos la operación, velocidad espiga, 3 minutos.
- Comprobamos si la masa se pega a los dedos y si observamos que se pega debemos añadir más harina. Añadimos 100-150 grs. y programamos 3 minutos velocidad espiga. Comprobamos si la masa está homogénea y si no lo está repetimos la operación, 3 minutos velocidad espiga.
- Comprobamos si la masa se pega a los dedos y en caso afirmativo repetimos la operación del punto anterior añadiendo 100 grs de harina y programando 3 minutos a velocidad espiga.
- Así vamos procediendo hasta conseguir que la masa no se pegue casi a los dedos.
- Seguidamente quitamos la tapa y sin tocar nada tapamos el vaso con un paño y esperamos a que la masa suba por encima del borde del vaso. Lo veremos porque el paño estará abombado hacia arriba. Normalmente tarda en subir 20-30 minutos.
- Seguidamente sacamos la masa del vaso y la amasamos con las manos encima de un mármol bien amasada.
- Dividimos la masa en 4 porciones y preparamos 4 semiesferas (tipo igloo) que las ponemos repartidas en la bandeja del horno. No hace falta poner nada debajo de la masa aunque si queremos podemos poner papel de horno. Esperamos entre 20 y 30 minutos mas a que la masa vuelva a subir.
- Una vez han subido pintamos toda la superficie de la masa con un pincel mojado en huevo batido y añadimos azúcar normal blanca espolvoreada por encima.
- Seguidamente la ponemos en el horno, que habrá sido precalentado a 180-190°, durante 20-25 minutos con aire.
- Pasado este tiempo pinchamos uno de los panquemados con un palito de madera para comprobar que la masa está perfectamente cocida (si lo está el palito saldrá limpio y al tacto no se notará nada de untuosidad) y si comprobamos que lo está podemos ya sacarlos del horno.

INDICACIONES

- Es importante que la harina sea de buena calidad y de fuerza. A veces puede conseguirse en algunas panaderías. Una marca que también da buen resultado es la NOMEN.
- La levadura debe ser del tipo prensado y fresca. Normalmente puede mantenerse en el congelador pero en este caso el resultado es que la masa tarda más en subir.
- En tiempo caluroso la masa también sube más rápida que en tiempo frío, por eso es importante calentar algo la masa en la Thermomix.
- Puede utilizarse agua o leche desnatada como ingredientes, la diferencia es que la leche da una masa más esponjosa y el agua produce una masa más parecida al pan.
- Los panquemados son originarios de un pueblo de Valencia que se llama Alberique y pueden elaborarse con otro tipo de adiciones a la masa como esencia de naranja y canela.

RESULTADO FINAL

