

## **TIPOS DE HARINA**

Harinas panificables

Harina floja

Otras harinas

## **LA LEVADURA**

Levadura industrial

Levadura natural: la masa madre

## **EL SABOR DEL PAN**

## **FERMENTACIÓN DE LA MASA**

### **MASAS ENRIQUECIDAS**

Brioches, cocas, panetones

### **EL PAN PASO A PASO**

Mise en place

Elaboración de la masa

Masa directa

Masas indirectas: los pre-fermentos y la masa madre

Amasado

Fermentación primaria

Desgasificación división y boleado de la masa

Segunda fermentación

Marcado

Horneado del pan

Enfriado y reposo

**ELABORACIONES:**

Pan Francés

Pan de aceitunas

Pan de sobrasada

Pan integral de nueces y pasas

Pan de cebolla y bacón ahumado

Focaccia