

Panes de provincias francesas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Extracto De Malta: 10 g

Harina 000: 1 k

Agua mineral: Cantidad necesaria

Sal: A gusto

Masa madre: 300 g

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque todos los ingredientes en un bowl, mezcle y luego amase durante 20 minutos aproximadamente, deje reposar en un lugar calido durante 1 hora.
- Transcurrido el tiempo de reposo desgasifique la masa y separe en cinco bollos de ½ kilo cada uno aproximadamente, deje reposar nuevamente durante 1 hora mas.

Armado

- Tome uno de los bollos y estire con un palo de amasar.
- Con una cintura de 20cm de diámetro corte parte de la masa y con una cintura de 6cm de diámetro corte el resto. Tomo otro de los bollos y forme con la palma de las manos bollitos de 30g cada uno, luego humedezca con agua solo una base del bollo.
- **Petit Marcel** : coloque los bollos de 30g sobre los círculos de 6cm, la parte húmeda del bollo sobre el disco de masa para que se pegue. Luego píntelos con agua.
- **Corona burdalesa** : del mismo modo cubra con los bollitos el círculo de masa de 20cm de diámetro pero solo en los bordes y con la cintura de 6cm corte el centro y retírelo, pinte los bollitos con agua y tomando la masa desde el centro cubra una parte de los bollitos.

- **Tordu du Gers** : Tome otro bollo y aplástelo con la palma de las manos, luego amáselo dándole forma alargada, 40cm aproximadamente, espolvoree con *harina* y coloque el palo de amasar en el centro a lo largo, de esa forma mueva el palo hacia delante y hacia atrás solo unos centímetros formando un hueco en el centro, luego tuerza la masa.
- **Tabatiere** : Tome otro bollo, espolvoree con *harina* y con un palo de amasar desde la mitad de la masa estire como formando una lengua, pinte la lengua con aceite y cubra con esta la otra mitad de masa.
- **Cordón de Bourgogne** : Tome otro bollo y aplástelo con la palma de las manos, luego amáselo dándole forma de zeppelin, proceda del mismo modo pero con una pequeña porción de masa formando un fino cordón. Coloque encima del cordón el zeppelin y aplaste suavemente con las manos.
- Deje levar todas las preparaciones durante 1 hora aproximadamente.
- Transcurrido el tiempo de reposo cocine en horno a una temperatura de 220°C hasta que estén levemente dorados, aproximadamente entre 20 y 25 minutos.

Presentación

- Sirva los panes en fuentes y acompañe con fiambres a gusto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/panes-de-provincias-francesas>