

# ¿A qué saben las nubes?

## PAN DE CERVEZA

Ingredientes:

300 gr de harina de espelta (puede utilizarse harina integral de trigo)  
200 gr de harina de fuerza blanca  
10 gr de levadura fresca  
10 gr de sal  
350 ml de cerveza

1.- En una ensaladera grande colocamos la harina integral o de espelta, la harina blanca de fuerza y la levadura. Frotamos con las manos hasta integrar la levadura con las harinas. Echamos la sal y mezclamos ligeramente.

### 2.-Con amasadora:

a.- Añadimos la cerveza. Metemos la amasadora y comenzamos a amasar. Al cabo de 4 o 5 minutos, nos aseguramos de que la masa está bien formada y sea elástica.

b.- Sacamos la masa a la superficie de trabajo muy ligeramente enharinada. Terminamos de amasar con las manos. Añadiendo sólo un poco de harina a la superficie de la mesa, formamos una bola con la masa y la dejaremos reposar durante 70 minutos en un recipiente enharinado, cubierta y en un sitio cálido.

### 2.-Amasado a mano:

a.- Mezclaremos bien la cerveza con la harina, y ayudándonos de una rasqueta sacamos la masa a la superficie de trabajo y la amasamos de tal manera que vayamos incorporando aire.

Metemos las manos por debajo de la masa con los pulgares por encima, y la dejamos caer sobre la mesa al mismo tiempo que sujetamos un extremo, de tal manera que podamos doblarla sobre sí misma. De esta manera vamos incorporando aire, y comenzará a volverse elástica y moldeable.

b.- Enharinamos ligeramente la superficie de trabajo, y formamos una bola que dejaremos reposar durante 70 minutos en un recipiente enharinado, cubierta y en un sitio cálido.

3.-Pasado el tiempo de reposo, con cuidado volcamos la masa sobre la superficie de trabajo ligeramente enharinada y la dividimos en dos partes iguales (nos saldrán dos panes medianos). Formamos una bola de nuevo con cada parte, y las dejamos reposar cubiertas por un paño durante 10 minutos. En este momento es cuando podemos encender el horno para precalentarlo a 250 grados.

4.- Modelamos cada bola dándole forma de hogaza. Espolvoreamos harina blanca sobre cada una de ellas, y con un cuchillo afilado hacemos un corte alrededor del “sombbrero” de cada pan. Dejamos levar durante una hora.

5.- Una vez que los panes hayan levado los metemos en el horno caliente. Un segundo antes de hacerlo rociamos agua dentro del horno con un spray para que se forme una corteza crujiente. Dejamos hornear durante 15 o 20 minutos a 220 grados, o bien hasta que el pan esté dorado y al golpear su base suene a hueco.