

# Pan Rústico



4 tazas de harina de pan (bread flour)  
2 tazas de agua, bastante tibia  
1 1/2 cucharadita de sal  
1 cucharada de levadura (yeast)

En un envase plástico grande.. echas todos los ingredientes y lo mezclas bien, asegurando que todo esté bien incorporado.

Tapas el envase (que no quede sellado) y lo colocas en un lugar tibio. Yo pongo el envase en el horno apagado, solamente con la luz encendida. Lo dejas fermentar por 2 horas (la masa debe haber doblado en tamaño).

Después de las 2 horas, retiras la masa a una mesa, ligeramente enharinada y la amasas solo para poder manejarla.. luego divides la masa en dos partes iguales. \*\*\*

Le das una forma redonda y la colocas sobre papel de cocinar.. y lo colocas con el papel sobre una bandeja de hornear. Lo tapas con un paño limpio y lo dejas fermentar por 40 minutos más.

Cuando falten 20 minutos para hornear.. precaliente el horno a 450° F y en el fondo del horno, coloque un molde pequeño con agua caliente.. Esta agua caliente va a formar un vapor en el horno que ayudará que el pan crea una buena corteza.

Al terminar el tiempo de fermentación.. destapas el pan y le untas mantequilla derretida por encima, con una brocha pastelera.. luego, si deseas, le untas semillas de sésamo por encima (opcional).



Usando una navaja o cuchillo bien filoso, le haces 3 cortes a

la masa por encima, como de 1/4 pulgada (vea la foto). Colocas la bendeja en el horno precalentado y lo cocinas por 30 minutos.



Al retirar los panes, los dejas enfriar sobre una parrilla de alambre.. Es muy importante no cortar el pan hasta por lo menos 30 minutos despues de hornear.



\*\*\* No tiene que hornear los 2 panes si no deseas. Puede colocar la mitad en el refrigerador, bien tapado, para usar otro día.. hasta por una semana.