

PAN CHAPATA

Ingredientes: 450 gr harina panadera de trigo, 30 gr harina de fuerza, 20 gr . harina integral de trigo o de centeno, 380 gr de agua tibia, 4 gr de levadura seca de panaderia, 9 gr de sal y un Chorrito de aceite para el recipiente .

Elaboración:

De origen italiano la chapata o Ciabatta (zapatilla) es un pan muy apreciado or su corteza tostada y crujiente. A mí me gusta no muy hinchada y con una miga bastante alveolada. Es un pan muy hidratado por lo que contiene una proporción de agua enorme en comparación con un pan normal con miga más densa.

Normalmente las chapatas se producen a partir de una masa de arranque o prefermento (poolish, muy pegajoso y algo liquido). Normalmente suelo hacer un prefermento que incluye masa madre pero para esta receta he preferido reducir las fases y como muchísima gente no tiene masa madre en casa esta receta es más simplificada y sólo necesita levadura normal de panadero. Yo la uso seca, en polvo, aunque se puede utilizar de miga. Pero en esta receta tampoco he preparado prefermento sino ya directamente la chapata.

El primer paso es la tarde-noche previa mezclar la harina, el agua tibia con la levadura disuelta y mezclar con una espátula. Dejar 10 minutos reposando y añadir la sal. Mezclar de nuevo. Dejar otros 10 minutos de reposo. Envolver con la espátula de nuevo durante un minuto. Y dejar otros 10-15 minutos de reposo. Y volver a remover. Así unas tres o cuatro veces con sus respectivo reposos. Después, tapar el cuenco con la masa con papel film y a la nevera toda la noche.

Por la mañana, sacar de la nevera y dejar atemperarse la masa durante una hora. Luego, verter un hilo de aceite un recipiente (yo lo tengo rectangular y ancho). Volcar la masa en el recipiente y con las manos mojadas en agua hacer cuatro pliegues de la masa sobre si misma desde un lado hacia el otro. Y así con cada lado. Repetir esta operación 4 veces durante dos horas. Es decir, cada 30 minutos un plegado.



**AYUNTAMIENTO
Villa de Quijorna**

*Concejalía de
Cultura*

Preparar una superficie con mucha harina y volcar la masa. Espolvorear mucha harina encima y cortar con determinación la pieza en dos mitades, pasando con cuidado las dos chapatas a un paño o tela enharinada y dejar reposar por una hora.

Precalentar el horno durante 20 minutos a 250°C. Colocar un recipiente con hielos y pulverizar agua fría agua en el horno, para generar mucho vapor.

Introducir las chapatas con cuidado en la bandeja en posición central-baja. Hornear durante 10 minutos a 240°C. Transcurrido ese tiempo bajar la temperatura a 220°C y hornear otros 5 minutos. Bajar de nuevo a 200°C y hornear otros 5-7 minutos. Cuando estén muy doradas, apagar el honro y dejar reposar dentro con una rendija abierta para que escape el vapor que aún quede dentro.

Consumir dos horas más tarde.



AYUNTAMIENTO
Villa de Quijorna

Concejalía de
Cultura