

Receta de pan cateto español



Receta de pan cateto

El pan cateto con masa madre **es un pan típico de la región de Málaga en España** y se trata de una hogaza de pan que es capaz de soportar varios días sin perder sus cualidades y que habitualmente se utiliza para preparar el salmorejo.

¿Cómo hacer pan cateto?

Esta receta de pan cateto hecho con masa madre **es ideal para tostadas con aceite en el desayuno** o unas deliciosas tostas para el aperitivo, de intenso y miga apretada que no pierden su carácter.

Información Nutricional

Categoría: [Panes con Masa Madre](#)

Cocina: Española, Malageña

Calorías: 350

Preparación: 2 horas 30 minutos

Cocción: 50 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de pan cateto

Ingredientes

1. Masa madre

- 100 g de harina de fuerza
- 100 ml de agua
- 12 g de levadura fresca

2. Masa de pan

- 400 g de harina
- 250 ml de agua
- 12 g de sal fina
- 12 g de levadura fresca

Preparación

1. Masa madre

- **1.** En un bol mediano añadir la harina cernida, el agua tibia, la levadura fresca, mezclar todo muy bien hasta disolver y reposar por al menos 30 minutos o idealmente

por unas 12 horas.

2. Masa de pan

- 1. En un tazón mediano disolver la levadura desmenuzada en un poco de agua tibia, Reservar.
- 2. En un bol grande reunir la harina cernida, abrir una corona en el centro, incorporar la masa madre, añadir el agua, la levadura disuelta, amasar todo muy bien hasta integrar, incorporar la sal y amasar todo nuevamente hasta obtener una mezcla lisa y elástica que no se pegue en las manos, formar una bola y reservar en un cuenco engrasado y ligeramente enharinado, cubrir con un paño limpio y leudar por unos 60 minutos o hasta que duplique su volumen.
- 3. Trasladar la masa a una superficie enharinada y amasar durante par de minutos, formar una bola y dar forma de pan redondeado con el pliegue hacia abajo, cubrir con un paño limpio y fermentar nuevamente hasta que duplique su volumen.
- 4. Pre-calentar el horno a 240°C (464°F) con la por al menos unos 10 minutos y colocar una fuente de agua caliente en la parte baja.
- 5. Depositar el pan sobre una bandeja de horno cubierta de papel de cocina, decorar con algunos cortes superficiales en cruz y llevar al horno pre-calentado por 10 minutos, bajar la temperatura a 200°C (392°F) y hornear por otros 40 minutos o hasta que esté bien cocido y suene hueco al golpeteo de los dedos.

Recomendamos

[Pan candeal](#)

[Roscón de reyes](#)