



SUKALDEAN
BAI BOKADO

PANES

PANES

Los panes **100% artesanales** de nuestra carta, están elaborados por nuestro amigo Javier, de **Pan.Delirio**. Todos sus panes son **artesanos** y elaborados con **levaduras naturales** (masa madre), tal y como se ha venido haciendo desde hace miles de años. **Harinas ecológicas y/o molidas a la piedra**, sin conservantes ni mejorantes, **con todo su germen** y las harinas integrales molidas partiendo del **grano completo**. **Fermentaciones lentas**, reposos en frío y **horneados a la piedra**, consiguen potenciar todo el sabor de nuestros panes.

HOGAZA

Nuestro pan preferido, elaborado con harina ecológica molida a la piedra y 100% de masa madre. Solo harina, agua y sal, largas fermentaciones y mucho cariño.

Ingredientes: Harina de trigo blanca molida a la piedra (80%) harina de fuerza (20%), masa madre líquida (40%), sal y agua.

Corteza: Gruesa de color miel y sabor largo a trigo tostado.

Miga: De alvéolos irregulares grandes, color blanco, elástica. Sabor ligeramente ácido picante.

Hidratación: 75%

Maridaje: Marida con todos los platos.

SEMILLAS

Pan muy atractivo por sus cualidades nutritivas al incorporar semillas de centeno, sésamo, girasol y linaza.

Ingredientes: Harina de trigo blanca, harina de trigo integral (8%) y harina de centeno integral (8%); semillas variadas.

Proceso: Reposo en bloque mínimo de 4 horas y formado en pieza con reposo en frío controlado de 24 horas hasta horneado al día siguiente.

Corteza: Gruesa y oscura. De sabor dulzón a pesar del alto contenido de masa madre. Corteza de color oscuro y crujiente. Miga con tonalidad tostada y muy suave al paladar.

Miga: Elástica y de alvéolos regulares. Color tostado con profundo sabor a trigo.

Hidratación: 80%

Tostada: Uniforme de color claro. Su gran e irregular alveolado genera espacios vacíos por lo que no es apto para líquidos (aceites) pero sí para mermeladas, patés, tomate, etc.

Maridaje: Pan perfecto para complementar los platos con bajo contenido en fibra. Acompaña bien a todas las verduras.

PASAS Y NUECES

Un pan nutritivo lleno de sabor, uno de los más apreciados por su textura.

Pasas hidratadas en vino blanco de Rueda, AOVE, nueces, todo un mundo de sabores y texturas se presentan en este delicioso pan. Duración de 4 a 5 días en talega de tela.

Ingredientes: Harina de trigo blanca, harina de trigo integral (10%) y harina de centeno integral (10%); aceite de oliva virgen extra; leche; pasas sultanas hidratadas en vino blanco de Rueda; nueces; sal y masa madre de trigo.

Proceso: Reposo en bloque mínimo de 4 horas y formado en pieza con reposo en frío controlado de 24 horas hasta horneado al día siguiente.

Corteza: Fina, dorada y ligeramente crujiente.

Miga: De alveolado uniforme, elástica y con diferentes texturas por las nueces y las pasas. Sabor dulce con aromas variados.

Tostada: Dorado uniforme, mantiene el interior húmedo mientras está crujiente exteriormente.

Hidratación: 84%

Maridaje: Ideal en el desayuno para acompañar cualquier plato. Perfecto en tostada.

MAÍZ

Elaborado con un 30% de harina de maíz y un 70% de harina de trigo de gran fuerza. Incorpora pipas de girasol ligeramente tostadas. El 60% de la hidratación de este pan se realiza con leche para conseguir una miga homogénea y suave, además de una corteza fina. Un toque de cúrcuma le aporta el característico color amarillo además de todas las ventajas de esta especia (baja el colesterol, ayuda a la circulación de la sangre, elimina residuos tóxicos, etc.). Masa elaborada con fermento de cultivo natural.

Ingredientes: Harina ecológica de maíz amarillo (30%) y harina de trigo blanca (70%), leche, pipas de girasol y un toque de cúrcuma.

Proceso: Reposo en bloque mínimo de 4 horas y formado en pieza con reposo en frío controlado de 24 horas hasta horneado.

Corteza: Fina y elástica, de color marrón pardo. Sabor a cereal tostado.

Miga: Compacta y de alveolado uniforme. Suave y elástica. Sabor a maíz dulce con matices tostados.

Tostada: Uniforme, crujiente en la corteza y más elástica en la miga.

Hidratación: 94%

Maridaje: Pan perfecto para acompañar pescados y arroces. Por su compacta miga es ideal para cualquier tipo de tosta.

TERMINOLOGÍA DE LOS PANES ARTESANOS

MASA MADRE

Levadura natural que se viene utilizando desde hace más de 6.000 años. Simplemente la fermentación de harina y agua consiguen, al igual que en el vino o la cerveza, generar las bacterias y hongos necesarios para que el pan desarrolle todo el sabor y su estructura alveolada.

LEVADURA DE PANADERÍA

Concentración infinita de las levaduras que se generan naturalmente en la masa madre, pero obtenidas mediante el cultivo intensivo de los hongos adecuados.

PAN DIRECTO

El que se amasa, forma y hornea el mismo día.

PAN RESERVA

El que reposa en bloque o en pieza un mínimo de 18 y un máximo de 40 horas en frío.

PAN GRAN RESERVA

Pan cuyo proceso de fabricación dura tres días, incluyendo reposo en frío de mínimo 18 horas y máximo de 40 horas.

HIDRATACIÓN

Porcentaje de agua sobre el total de harinas que lleva un pan antes de entrar al horno, oscilan entre el 60% del pan candeal hasta el 100% del pan de cristal. Influye en el sabor y en la durabilidad del pan.

HARINA ECOLÓGICA

Harina que ha sido cultivada sin la utilización de productos químicos.

SUKALDEAN BAI BOKADO

Alcalá, 55

28014 Madrid

Reservas: 91 137 59 52

sukaldean@bokadogrupo.com

www.sukaldeanbaibokado.com