



[Base de conocimiento](#) > [Recetas](#) > [Receta de dolor artesanal \(4 ingredientes\)](#)

Receta de dolor artesanal (4 ingredientes)

Sarah - 2026-02-13 - [Comentarios \(0\)](#) - [Recetas](#)

Pourquoi vous allez adorer esta receta de dolor

Plus facile que vous ne l'imaginez

Moelleux y sabrosos

Croûte croustillante et légèrement aérée

Façonnez-le à votre guise

Aucun moule spécial, poolish ou levain requis

Solo 4 ingredientes

Usted decide el tiempo de repos

Mélangez les ingrédients de la pâte. Al principio, ella semblera très sèche et grumeleuse, et vous vous demanderez si ella va se ex. Mais rassurez-vous, elle se exa. Comience a utilizar una espátula y pásela a la red eléctrica para un buen humidificador con harina. La pasta est légèrement collante une fois bien mélangée.

Mantenga presionada la palanca de temperatura ambiente durante 2 a 3 horas. Couvrez la pâte et laissez-la palanca à temperatura ambiente durante un entorno de 2 a 3 horas, hasta que el volumen sea doble. Utilícela inmediatamente o refrigérezla. Después de 2 a 3 horas, podrá pasar directamente a la siguiente etapa. Sin embargo, para ahorrar y obtener una textura óptima, se recomienda dejar reposar la pasta en el refrigerador durante menos 12 horas y solo 3 días. Sí, ¡3 días completos! Personnellement, je laisse reposer alrededor de 18 horas. Durante esta etapa crucial, el aire frío ralentizó la fermentación y aportó un gran ahorro y textura. Puede cocinar el dolor después de 2 a 3 horas o después de 3 días. Plus il repose, meilleur il sera. Façonnez la pâte en dos miches ou en una boule. Laissez reposer colgante le préchauffage du four. Puede provocar dolor en una miche ronde (boule) o en dos miches allongées. Je fais généralement dos miches allongées côte à côte sur une plaque de cuisson plate, d'environ 23 x 8 cm chacune. Prechauffez le four à 246 °C (termostato 6). L'air très chaud va immédiatement faire gonfler la croûte, empêchant ainsi le Pain de s'étaler. Corte la superficie del dolor justo delante de la cocina. Esta incisión también permite controlar su expansión. Pour une croûte plus croustillante, después del préchauffage du four, verrez de l'eau bouillante dans un plato de metal o en una fuente colocada sobre la rejilla inferior. Coloque inmediatamente la plataforma y cierre la puerta de las cuatro para apagar el vaporizador. Celle-ci contribuera a la formación de esta croûte croustillante tant recherchée.

Elementos adjuntos

- [Deskpro-Product-Brochure.pdf \(19.00 MB\)](#)