

Doña Petrona - Pan Dulce de Navidad

Transcripción del 16 de diciembre, 2013

Rebekah E. Pite, Lafayette College, piter@lafayette.edu¹

<http://www.youtube.com/watch?v=J8sU5QCBS9c>

<http://www.youtube.com/watch?v=Yd308fBrssY>

Primera parte

Mucho gusto. (Esto esperando.) Voy a hacerles el Pan Dulce de Navidad, como les había prometido. Ustedes vayan tomando nota de todo los ingredientes que les voy mencionando, así cuando María Adela les pasa la receta, ustedes pueden controlar sus anotaciones, ¿eh? Para un pan dulce, de un kilo / 850 gramos más o menos, porque lo he pesado, ¿no? acá tengo 800 gramos de harina así en forma de corona. Quería agregar sobre la harina una cucharadita de sal, sobre la harina, eh, porque la sal nunca debe tocar el extracto puro de malta.

Un poquito de esencia de vainilla. 120 gramos de manteca; que no quede nada. La ralladura de la cáscara de un limón. 150 gramos de azúcar. Una cucharada de agua de azahar, una cucharada. (“Cucharada Juanita, eh.”) Una cucharada de agua de azahar. Cuando ustedes compren el agua de azahar, les voy a dar un detalle. Que se están vendiendo en las Casas del ramo, extracto de agua de azahar. Usted entiende el papelito que tiene la botellita que va a decir disuelto en tantos litros de agua. Que si usted le echa una cucharada de eso, le va a quemar la masa. Ustedes tienen que rebajarla. Si compran

¹ Deseo agradecer a Thomas Brinkerhoff, Juan Rojo, Geraldo Neto y Alejandro Vassallo por su ayuda con esta transcripción.

en la farmacia, le den rebajadas. Pero en las casas donde venden estos productos, en la Casa de Moldes, entonces, este, viene esencia.

Acá tengo el extracto puro de malta, que quiero ustedes lo vean. ¿Ven señoras? Esto ayuda al fermento del pan dulce y además lo mantiene más días fresco. Usamos una cucharita de las de café. ¿Ve? Una cucharita de las de café, no de té. Ese poquito, no más. Extracto puro de malta, cucharita tamaño de café, que no debe tocar nunca la sal. Y tres huevos. Más bien chicones los huevos, ¿eh? O, si no, les va a faltar un poco de harina. Acá tengo 80 gramos de levadura de cerveza en pasta. Que la voy a deshacer, que quiero que ustedes vean, en 150 gramos de leche. 150 gramos escasos de leche, escasos. Quiere decir que no deben pasar la rayita de 150.

Yo en esta cacerolita pongo los 150 gramos de leche y le agrego la levadura de cerveza. La deshago bien con la manito y me voy sobre el fuego para entibiar la preparación. Para entibiar. (“Me prende el fuego, Juanita.”) Nada de hacer bollito, ni nada, les he simplificado la receta y resulte [IA]. Ya van todos los ingredientes acá... Antes hacemos un bollito... con esta harina, con esta leche, la levadura y un poco de harina. Dejamos levar el bollito y hacíamos el pan dulce. (“El fuego.” A Juanita) 80 gramos. Bueno. (Se ríe “¿Se perdieron los fósforos?” A Juanita) Ya aparecieron.

Una vez así bien disuelta, vamos a entibiar, sin calentar demasiado, ¿eh? Seguirán tocando, revolviendo, mientras van deshaciendo. En cuanto esté calentita, pero no muy caliente, porque de lo contrario matarían el fermento de la levadura. Calentita, pero no

muy caliente. Ahora, ya está. (“Apague más Juanita, por favor.”) Entonces yo señoras acá mezclo el extracto puro de malta con la manteca, azúcar, vainilla, ralladura, huevos y le agrego esta leche con la levadura. Mezclo todo. Recuerden que la sal ya está. Hay que echar agua de azahar. (“Juanita, ya le puso, sí...no.”) Sí, ya hemos puesto.

Verá que riquísimo sale este pan dulce y lo económico. Quiero que ustedes saquen la cuenta de los ingredientes y van a ver lo económico que resulta preparado por ustedes. Que lo pueden preparar uno o dos días antes de navidad, ¿no? Ahora cuando hace mucho calor, le pueden poner hasta hacer 70 gramos. 60, 70 gramos de levadura. Si el día es fresco, le pueden poner hasta 90 gramos, y no vayan a creer que le sienten el sabor de la levadura, nada.

Yo ya tengo este bollo que voy a hacer yo con esta masa, amasadita. Voy a dejar levar. Quiero decir aumentar el doble, hincharse, fermentar, cuando está, como le voy a mostrar ahora, entonces ustedes amasan un poquito ese bollo, así levado, y dejan levar por segunda vez.

De eso depende el éxito del pan dulce. Cuando más veces se deje levar, más fuerza va tomando la levadura, o la masa, quiero decir. Si ustedes vieran que al unir le hace falta un puñadito de harina, se lo agregan porque los huevos pueden ser un poquito más grandes. Pueden ustedes llenar un poquito más la cucharada de agua de azahar, o puede estar más blanda la manteca, y les absorba un poquito más de harina. Y sólo un puñadito más que se pueda amasar que quede una masa armadita.

Las cantidades son exactas. Lo que ustedes pueden hacer y van a tener excelente resultados, con esta receta. Me gustaría que la practicaran. Y ya tienen práctica desde ya, así cuando llega Navidad saben hacer perfectamente bien el pan dulce. Me gusta quedarme hasta el mes de noviembre acá en la televisión para poderles enseñar estas preparaciones que son para las fiestas que ya se aproximan.

Van limpiando así con la masa toda la harinita, que queda allí. Ahora entonces la masa. La amasan bastante, sin enfriarla ¿eh? Manteniéndola en un lugar templado como es en la cocina, ¿eh? (María Adela habla: “Petrona mientras Usted trabaja, las señoras ven...”)
Petrona responde: “Bueno, como no. Como no.”)

Pausa

Estoy amasando. Ustedes amasan bastante esta masita, ¿eh? Les quiero comparar el bollito, la tienen bien sobada, bien amasada, ustedes hacen con ello un bollo así. Amásenla un poco más, eh. ¿Sí? (“¿Me da el tazón, Juanita?”) Hacen un bollo así. Quiero mostrarles como es el bollo levado. Bien señora. Ese es el bollo levado...este...Cuando ustedes recién lo ponen en taco, ¿ve? Este es el bollo levado. Este es el bollo levado, ¿ve? No habrá más que esto. Quiebro ese fermento. Y hago así señoras y lo dejo levar por segunda vez, ¿ve? (“Me da la otra. La otra masita.” a Juanita.)

Y ya les voy a mostrar la masa levada por segunda vez. (Juanita habla, IA) ¿Ve? Esta ya está levada por segunda vez. Ahora voy a agregarle la fruta. La fruta es según el gusto. Cuanto más fruta lleve el pan dulce, más pesado resulta, pero más rico y más bajo también. Si no quieren con fruta, también le pueden poner avellanas, almendras, ya es un pan dulce más costoso, que yo no he querido para no me digan cara.

Acá tengo señora, 100 gramos de nueces. Y 100 gramos de pasitas rubias, las de, las de Mirnas. Acá tengo 100 de corinto, que son estas pasitas negras sin semilla. No las pasen por harina nada más que sáquenle todos los tronquitos porque si no señoras no se adhieren con facilidad a la masa. Acá tengo dos cascaritas de naranja o una le pueden poner cortada así chiquita finita. Y acá tengo 100 gramos de pasas de uva con semilla; pero yo le he sacado la semilla porque son las más sabrosas, las que le dan un gusto especial al pan. Yo pongo acá esas pasas de uva y las pico un poquito.

Segunda parte

Ahora entonces mire yo hago así. Lo voy enrollando así, ¿ve? para después amasarlo. Debo amasarlo hasta que la fruta quede bien desparramada y bien adherida. Así van a ver ustedes que las frutas se van despegando del pan, de la masa, y pero también porque están untadas con un poco de harina. Ve esto que se les caen las frutitas; no se preocupen porque las van haciendo adherir, se van agregando. En las partes que se ve menos frutas se las ponen esas que han caído. Las nueces picadas pero no muy chiquitas, ¿eh? Si quieren ponerle avellana, sacan la parte gruesa, la cascarita gruesa y le ponen la avellana.

E igual las almendras, las puedes pelar o poner con la cascarita adherida la cascarita bien pequeñita, marroncita, que está adherida a la pulpa. Deben amasar hasta que esté bien, bien desparramadas las frutas. Y entonces después hacen un bollo. Y esta también deben dejar levar, eh? Así que ya tenemos con esta que va a levar.... levada por tercera vez. Primero el bollo recién preparado. Después, lo amasan un poquito y lo dejan levar sola la... [corte]

Y después con las frutas, otra vez. Y después el pan, así que viene a levarse cuatro veces.

El único trabajo señora es el amasar la masa, la primera vez. Esto no es ningún trabajo, porque amasan un poquito. Y después uno tiene que vigilar nada más que leve en lugar templado, después no hay un gran trabajo el pan. Bueno, supongamos que esté bien, bien desparramada la fruta... ¿sí? Entonces hacen ustedes este bollo así, y lo dejan levar. Siempre en lugar templado. Tapadito. Ahora tengo ya una masa (...) que ya está levada para hacer el pan. Acá tengo (¿ven la masa?) este bollo que acabo de hacer debe quedar así, hinchado y levado, entonces ahora voy a hacer el pan. Ustedes van a tener un pan esponjoso, riquísimo, con un sabor muy agradable y muy rico. Este bollo voy a ponerlo sobre chapa enmantecada y enharinada. Ya listo para ir al horno después que se haya levado, ¿eh?

(“Me da, Juanita”)

Así hacen un bollo, ¿ve? No quiero perder estas frutitas. La chapa esta así, enmantecada y

enharinada. Y voy a poner el pan acá. Juntan bien así abajo, ¿ve? Que se una así bien abajo. Y este pan va quedar en esta forma.

(“Me da, Juanita, el pan”)

(Juanita: “sí, sí”)

Vean el tamaño que debe quedar, que es importante.

(Anna María: “mientras, Juanita, que va a buscar el pan...”)

(“Bueno, esperamos, está bien”)

El pan, listo para hacerlo. Este bollo, que tiene que hacer como este, ¿ve? Vea que está tapadito con un repasador. Al principio hasta pueden poner también un tazón boca abajo así calentadito, como este bollo acá, un tazón calentado para que vaya levando despacito. Ya les había preparado... Ana María va a darles la receta, los ingredientes.

PARA PREPARAR EL PAN DULCE DE NAVIDAD

que acaba de hacer Doña Petrona...

800 gramos de harina

150 gramos de azúcar

70 gramos de levadura de cerveza

120 gramos de manteca

150 gramos de leche

3 huevos

ralladura de un limón

1 cucharadita de extracto puro de malta

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 cucharada de agua de azahar

1 cucharadita de sal

100 gramos de pasas de uva

100 gramos de pasas corinto

100 gramos de pasas sultanas

100 gramos de nueces

1 cascara de naranja abrillantada

Bueno Señoras... cuando ya tenemos el pan así lo podemos cortar en cruz o también lo podemos cortar así, con un triángulo. Me gusta más cortarlo así. Con una hojita de estas que tiene especialmente para la cocina. Más o menos el tajo es de una profundidad de un centímetro. No dejen pasar de levadura. Cuando ya esté hinchado el bollo, cualquiera de los bollos que están haciendo... ya deben darle la segunda preparación. Por que también si ustedes dejan pasar, se aplasta el pan y resulta agrio, amargo; por que se ha pasado de levadura cualquiera de estas preparaciones. Así cuando ya esté hinchado deben prepararlo. Ahora pintamos con huevo batido. Acá bien, bien en este corte. Este corte también lo pueden hacer cuando ya se esté hinchando, antes de que esté terminado el proceso de levadura, del fermento. Ahora entonces, lo pintamos todo con huevo batido, un huevito batido. [Corte] Para mantener mejor la forma, se puede poner una franja de papel enmantecado acá bajo, ya les voy a indicar en que forma para que le resulte bien.

(“Me da las franjitas de papel?”, a Juanita)

También hay moldes de ...para ponerle acá unos aros de metal, que los pueden comprar en las casas del ramo. Acá tenemos esto... Ah, y después acá vamos a rociar con manteca. Este ya es papel que no necesita enmantecar. Ustedes ponen así flojito el papel. Y el horno, la temperatura al principio suave. Para que se vaya hinchando y no se les abra mucho. Horno suave para que se vaya hinchando parejo. Y después moderado. Al último, pueden darle un golpecito de un horno más fuerte. Una hora de cocción, lo máximo una hora y cuarto, ¿eh? Así que le quede flojito el papel, ve, acá le prenden con dos alfileres.

Y cuando ya está levantado el pan y algo doradito, le sacan las franjas rápidamente que no tenga que tomar mucho aire, ahí nomás en la puerta del horno. Ahora rociamos con manteca derretida. Abundante manteca derretida. Y lo ponen a cocinar.

Cualquier inconveniente que se les presente, cualquier duda que tengan, ya saben que estoy a sus ordenes. La consulta urgente y rápida a mi teléfono. La receta completa, por carta.

Ahí tienen ustedes el pan listo para ir al horno. Y resulta... (“Ah, traiga el pan, Juanita, que vamos a mostrar un pan ya horneado”). Me estaba olvidando lo mejor. Acá tienen el pan ya horneado. ¿Ven señoras?, este es el pan ya horneado. Así exactamente les va a salir a ustedes el pan... Este corte, háganlo un poquito más grande para que no tienen este

triangulo tan chiquito. Es mucho mejor, hagan el corte un poco más bajo. Yo lo he hecho un poco alto. Un poquito más bajo el corte, y sale mucho mejor el pan. Bien señoras, como siempre estoy a sus gratísimas órdenes.

(Anna María: “Petrona, viéndola trabajar a usted, parece todo tan fácil. Yo creo que todas señoras van a hacer el pan dulce este año.”)

(Petrona: “Es que es fácil, es que es así.”)

Bueno, entonces, ¡Buenas tardes, mucho gusto!