

# Panes y Panecillos

## Tipos de Pan

La mayoría de los panes pueden clasificarse como panes de molde, panes artesanales o panes especiales. Sin embargo, algunos panes son difíciles de clasificar pues presentan características de más de una categoría. Por ejemplo, los panes de centeno pueden clasificarse como panes de molde o panes artesanales. Los ejemplos presentados en este documento se proponen como pautas generales solamente.



### Panes de Hogaza o de Molde

Estos panes generalmente son horneados en molde. En Estados Unidos muchas veces son llamados "sándwich breads," que significa "panes para sándwich." Estos panes generalmente son horneados en un horno seco, lo que les da una corteza suave que los hace fácil para rebanar. La mayoría de los panes de hogaza caen en estas dos categorías:



#### Hogazas con levadura:

(Fermentados con levadura)

- Blanco
- Trigo Entero
- Avena
- Canela
- Centeno



#### Hogazas Rápidas:

(Fermentados con polvo de hornear o bicarbonato de soda)

- Pan de Banana
- Pan de Arándanos
- Pan de Zanahoria



### Panes Artesanales

Los panes artesanales son horneados directamente en la superficie del horno o en una bandeja perforada, con vapor. Horneados sin molde alguno, generalmente son redondos o rectangulares, sin una forma específica. Algunas formas presentan nombres especiales. La humedad del horno se traduce en una corteza crujiente pero con un interior muy suave. Los Panes Artesanales pueden ser divididos en varias categorías:



#### Panes con corteza tipo francés

(textura suave)

- Baguette
- Italiano
- San Francisco Sourdough (tipo campesino)



#### Panes con corteza tipo europea

(textura densa y chiclosa)

- Pan Centeno tipo Judío
- Pan de Centeno Marmoleado
- Pan Campesino tipo Italiano
- Pan Campesino con Nueces
- Pan Negro (Pumpernickel)



### Panes Especiales

Generalmente son especialidades étnicas, que poseen recetas y formas únicas. Muchos de los panes especiales no son fáciles de categorizar como panes de hogaza o panes artesanales.

Algunos ejemplos:

- Pan Dulce Portugués
- Focaccia (pronunciado "focacha")
- Challah (pronunciado "jala")

