

Hoy cocina...



Antonio Huertas

Antonio Huertas, bloggero y aficionado a la repostería es el creador del blog "El Cocinicas" donde publica recetas de cocina en general y repostería en especial. Tartas, bizcochos, dulce y salado, cocina fácil para todos.

Pan de café

Preparación:

Empezamos la preparación mezclando en un bowl la harina y la levadura. A continuación, añadimos la sal, el café, la leche, la mantequilla y el agua. Removemos todo con una espátula hasta que no se nos enganche en las manos.

Amasamos la mezcla durante un minuto, formamos una bola y la dejamos reposar tapada con un paño de cocina, durante 10 minutos. Repetimos el proceso anterior cuatro veces. En la cuarta, añadimos las perlas de chocolate. Para añadirlas, extendemos la masa sobre una superficie enharinada y las repartimos homogéneamente por la superficie. Amasamos hasta que se hayan integrado bien, formamos una bola y la dejamos reposar, tapada con un paño, durante una hora y media o hasta que la masa haya doblado su volumen.

Transcurrido este tiempo, cortamos porciones de 80 gr. aproximadamente. Formamos bollos con ellas. Los dejamos sobre papel de hornear, encima de la bandeja del horno y cubrimos con un paño. Dejamos reposar, al menos, 30 minutos, hasta que observemos que han crecido [no deben doblar su tamaño en esta segunda fermentación].

Cuando haya pasado el tiempo de la segunda fermentación (que serán unos 30-40 minutos) pintamos los bollos con huevo batido e introducimos en el horno, previamente precalentado a 210°C. Los horneamos unos 15 minutos o hasta que veamos que los bollos de pan de café se han dorado. Dejamos enfriar y ya estarán listos para servir.

Ingredientes (unas 6 piezas):

- 250 gr. de harina de fuerza
- 20 gr. de azúcar
- 5 gr. de sal
- 50 gr. de leche
- 50 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
- 50 gr. de agua
- 1 sobre de levadura seca
- 50 gr. de perlas de chocolate para horno
- 2 cucharaditas de café soluble (unos 10 gr.)

Calendario Ferias

SALÓN INTERNACIONAL DE LA ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

Barcelona

Del 31 de Marzo al 3 de Abril

www.alimentaria-bcn.com

INTERPACK

Feria internacional Procesos y Embalaje
Dusseldorf (Alemania)

Del 8 al 14 de Mayo

www.interpack.com

COTECA

Feria del Café, Té y Cacao
Hamburgo (Alemania)

Del 24 al 26 de septiembre

www.coteca-hamburg.com

LONDON COFFEE FESTIVAL

Londres (Inglaterra)

Del 3 al 6 de Abril

www.londoncoffeefestival.com

MELBOURNE INTERNATIONAL COFFEE EXPO

Melbourne (Australia)

Del 15 al 18 de Mayo

www.internationalcoffeexpo.com

CANADIAN COFFEE TEA SHOW

Toronto (Canadá)

Del 28 al 29 de septiembre

www.coffeeteashow.ca

SPECIALITY COFFEE ASSOCIATION OF AMERICA 2014

Exposición anual
Seattle (EUA)

Del 24 al 27 de Abril

www.scaa.org

CAMPEONATO MUNDIAL DE BARISTAS

Rimini (Italia)

Del 10 al 12 de junio

www.worldbaristachampionship.com

FINAL IX CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS FORUM CAFE

Hostelco, Barcelona

20 y 21 de Octubre

www.forumdelcafe.com

CAFFE CULTURE

Londres (Inglaterra)

Del 14 al 15 de Mayo

www.caffecultureshow.com

XXVI CONGRESO ESPAÑOL DEL CAFE

Alicante

29 y 30 de junio

www.federacioncafe.com

HOSTELCO

Barcelona

Del 20 al 23 de octubre

www.hostelco.com