Pan nuestro de cada día. Así parte su jornada la gran mayoría de chilenos, con una marraqueta en el desayuno, luego un pancito para acompañar el pebre del almuerzo y finalmente la hora del té con tostadas. Las cifras lo así lo avalan, en nuestro país las personan comen entre 80 y 90 kilos de pan al año, convirtiéndonos en la segunda nación del mundo que más consume este producto.

No obstante a que a diario surgen malas noticias sobre la industria del pan, tales como el alto contenido de sal, grasas y lo dudoso de su composición, son muy pocos los consumidores que se han cambiado al de fabricación casera.

Quizás por desconocimiento los fanáticos de la marraqueta no se han atrevido hacer su propio pan, pero ahora ya no hay más excusas, Claudio Vega Meneses Jefe de Carrera Gastronomía Internacional de AIEP nos deja una fácil receta para hacer en casa:

Ingredientes:

 3 tazas de harina 1/4 cucharada de te de levadura 1 cucharada de te de sal 1 1/2 taza de agua tibia

Preparación:

 Mezclar con una cuchara de madera todos los ingredientes en un bol grande. Una vez que todos los ingredientes están unidos se debe poner la mezcla en una mesa enharinada y amasar a fondo durante 15 minutos. La masa estará lista cuando ya no esté pegajosa, se extienda fácilmente y se note suave al tacto. Volver a poner la masa en el bol y cubrir con papel plástico. Dejar una hora o dos en un ambiente con temperatura entre 28 y 30°C.

Una vez paso el tiempo recomendado tomar la masa con una espátula mojada o si o prefieren con las manos húmedas y comenzar a darle forma que más guste a tu masa.

Luego poner la masa en un molde de silicona y hornear a 180 grados incorporando un poco de vapor para lograr una muy buena costra, una crujiente.