Versión: 08.22

BANNETON (CESTA DE FERMENTACIÓN)

ES

La cesta de fermentación sirve para fermentar la masa del pan.

Asegura un proceso de fermentación óptimo, protege la masa de la desecación y estabiliza su forma.

Un pan que ha estado en una cesta de fermentación produce durante el horneado una mayor proporción de corteza, por lo que su sabor es más intenso y aromático.

# Uso

1. La cesta de fermentación debe estar absolutamente limpia.

Asegúrese de que no queden partículas de polvo o similares en ella.

1. Enharínela abundantemente con una mezcla de 50 % de harina y 50 % de almidón (de maíz o de patata).

En ningún caso se debe engrasar la cesta con aceite.

1. Coloque la masa de pan en la cesta enharinada.

Si desea un *topping* especial con aroma para su pan, puede espolvorear semillas o granos en la cesta antes de introducir la masa.

1. Cubra la cesta de fermentación con un paño húmedo y coloque la masa en un lugar cálido y sin corrientes de aire. Preste atención de **no** colocarla cerca de la calefacción, ya que el aire caliente puede secar la masa.
2. Tras el tiempo de fermentación necesario, vuelque la cesta en una bandeja o piedra de hornear y hornee el pan según la receta.
3. Atención: La cesta de fermentación **no se debe introducir nunca en el horno.**
4. A continuación, limpie la cesta como se describe a continuación.

# Limpieza

1. Después de sacar la masa de pan, la cesta de fermentación necesita tiempo para secarse. Para ello, déjela en un lugar bien ventilado.
2. Tras el secado, elimine el exceso de harina mediante ligeros golpes y cepille la cesta de fermentación seca con un cepillo corriente.
3. Si la cesta se utiliza con frecuencia, se recomienda una desinfección ocasional.

Para ello, basta con introducir la cesta en el horno durante 30 - 45 minutos a unos 120 °C.