



JOSÉ HINOJOSA GONZÁLEZ, TRAS LA ACEITUNA, A POR EL PAN Y LOS BIZCOCHOS ENCARGADOS



ADELA DÍAZ Y ADELA AGUILAR, POR SUS MANOS PASAN TODOS LOS DULCES DE LA PANADERÍA



ROSA SANZ Y JUAN BEDMAR NO VUELVEN A PINTO SIN SU PAN Y SU BRAZO DE GITANO DE "EL HORNO"

PANADERÍA "EL HORNO"

TORREQUEBRADILLA (VILLATORRES)



PAN DE TODA LA VIDA

INGREDIENTES (35 KILOS AMASADOS PARA 100 PANES DE MEDIO KILO)

Masa Madre, un 20%
Harina de trigo molido a la
piedra (T-80) semintegral,
un 10% sobre kilo de harina
Sal, un 2%
Levadura prensada, un 0.8%

UTENSILIOS

Un peso de antaño para medir
con exactitud todos
los ingredientes, unas manos
certeras para darle forma a un
pan de toda la vida, cuya masa
proviene de la labor de unos
brazos mecánicos que se han
incorporado a la elaboración
atresanal y tras dejar que la le-
vadura haga su efecto al horno

DANIEL DÍAZ AGUILAR

Panadero de la Panadería "El Horno" de Torrequebradilla

"Hoy se puede hacer pan con todo, hasta pan con cerveza"

—¿Por qué eres panadero?

—Soy panadero por impulso familiar, porque siempre he estado aquí con mi padre y mi madre, con mi tío Valentín, con mi tía Carmen. El despacho de venta hoy era nuestro salón y aquí pasaba todo el día entre sacos, harina, masas; si duda, lo llevo en vena.

—¿Cómo aprendió?

—He aprendido de ellos,

sobre todo, pero muy importante, con continua formación. Asisto a cursos porque la panadería está evolucionando y no podemos quedarnos estancados.

—Hizo Educación Física...

—Hice INEF, me gusta el deporte, pero al final la panadería ha estado presente siempre, venía los fines de semana, en verano, porque me apasionaba.

—¿Qué pan hacen?

—Aparte del pan de diario, nuestra barra, el pan de miga dura, el pan de barra grande de pico, estamos metiendo pan integral 100%, hogazas grandes, un pan campero de kilo, hacemos chapatas, ocasionalmente pan de tomate con aceitunas, muchos tipos de pan que hoy día se puede hacer pan con todo, hasta pan con cerveza.

