



PANES PERUANOS: LOS INSUMOS REGIONALES DE ALTA PANADERÍA.

La quiwicha, la cañihua, el zapallo loche, el ají amarillo, la chicha de jora, el garbanzo, el huacatay y una gran variedad de papas nativas vienen marcando la tendencia de las nuevas creaciones gastronómicas en cuanto a elaboración de panes artesanales se trata.

Estos insumos regionales vienen siendo utilizados como ingredientes principales en la cocina de Alta Panadería de un hotel cinco estrellas en Machu Picchu. Hasta el momento es un concepto nuevo en nuestro país.

La elaboración artesanal de panes basados en productos naturales y en la preparación de sus propios fermentos, recibe el nombre de Alta Panadería. Al no intervenir ningún químico en su proceso, el producto final es más saludable y de mejor sabor.

En Francia e Italia, los productos de alta panadería son muy conocidos. Pero en el Perú solo se encuentran en el hotel Sumaq Machu Picchu ubicado en Aguas Calientes. Ahí podrán encontrar hasta 30 variedades de panes como los creativos panes de papa con hierbas andinas y el Campesino de tomillo y almendras.

Estos originales panes son elaborados en base a un método artesanal exclusivamente creados por el hotel. La masa preparada es colocada en un horno de barro., el cual es calentado por la ardiente leña que a su vez es alimentado por el aire de los sopletes.

Aquí compartimos los ingredientes y la preparación del Pan de Grano Andino.

PAN GRANO ANDINO (Sumaq)

- .1 kg harina
- .20 grs. Sal
- .15 grs. levadura instantánea
- .500 ml. Agua
- .100 grs. Quinoa sancochada
- .100 grs. Cañihua sancochada
- .100 grs. Trigo sancochada

PREPARACIÓN

.Mezclar los insumos secos, agregar los pre-fermentos, incorporar la quinua-cañihua y trigo sancochado, seguidamente el agua, tomar su punto de elasticidad y dejar reposar 1 hora. Pesar 400grs. Cada uno y formar, dejar fermentar por 1 hora y hornear 180 C por 25 -30m.



Los insumos naturales utilizados en la preparación de los panes provienen en su mayoría del Valle de Urubamba.



Los especialistas de la cocina de Sumaq en una vista al río Vilcanota.