



Bolillos

Pan mexicano...una dulce historia de amor

El pan de trigo llegó a México en la época de la conquista con Hernán Cortez. Se comenzó a elaborar en 1524 cuando el trigo llamado criollo se convirtió en pan, al principio los hornos y los expendios eran muy familiares y después se fueron haciendo cada vez más comerciales y reguladas sus ventas.

Al principio el pan se vendía en unos establecimientos comerciales llamados pulperías en los cuales se vendían otro tipo de productos como alimentos, licores, vinos, medicinas etc. Estas pulperías fueron el antecedente de las llamadas misceláneas en Latinoamérica.

Un dato curioso es que las personas encargadas de vender y distribuir el pan en los mercados eran las mujeres indígenas y esto me hace pensar en lo impactante que esto debe de haber sido para ellas. El pan era un alimento nuevo para ellas, no existía dentro de su cultura, ellas estaban acostumbradas a la elaboración de tortillas con maíz y de pronto se encuentran en los mercados vendiendo un producto que nunca habían manejado.

El pan en México tiene una importancia enorme por la creatividad en su elaboración y los cientos de variedades y formas que los ingeniosos panaderos mexicanos han inventado, no lograron desplazar la importante tortilla del corazón de la gente puesto que la dieta mexicana sigue estando basada en la tortilla con el frijol.

En el siglo 18 llegaron a México afamados panaderos italianos y franceses que trajeron consigo sus técnicas y pupilos y crearon algunas famosas panaderías.

Hasta 1920 el pan de trigo de México se caracterizó por ser blanco y entre 1923 y 1950 se comenzó a realizar la bizcochería, o pan dulce. El público en México exigía su pan calentito sobre todo el bolillo y la telera que son panes suaves por dentro y con un crujiente exterior, es el pan

con el que se hacen las famosas tortas mexicanas. Se hizo una costumbre de las panaderías famosas el sacar pan caliente cada 20 minutos.

En un principio el pan se vendía atrás de un mostrador y los clientes pedían el que querían, y en la época de 1950 se voltearon los mostradores y se colocó el pan de tal forma que el cliente se lo podía servir con charolas y esto mejoró las ventas enormemente. Yo tengo muchas memorias de infancia con mi mamá en las panaderías de México tomando mi propia charola y eligiendo el pan que se me antojara en la gran charola redonda.

El pan de México es parte de una enorme cultura y tradición donde como en muchas culturas latinoamericanas se da la mezcla y sincretismo de las culturas indígenas con las culturas europeas principalmente la española. Cada municipio y población tiene su propia variedad de pan y hay un sinnúmero de panes ceremoniales que se encuentran muy arraigados a la cultura popular como son el pan de muerto, el pan de jueves Santo, la rosca de reyes, etc. Un pan muy importante en toda la república mexicana es el pan de pulque que es una mezcla de los ingredientes básicos del pan agregándole esta bebida fermentada de maguey que fue considerada la bebida sagrada de los aztecas. Es un pan tan popular que no puede faltar en la mayoría de las festividades de los pueblos.

México es conocido como el país número uno a nivel mundial en la riqueza y variedad de sabores y formas de panes. Entre ellos se encuentran las conchas, la orejas, besos, cocoles, banderillas, volcanes, polvorones, bolillos teleras, huesos, corbatas, magdalenas...y la lista podría seguir eternamente y podríamos pasar toda una vida aprendiendo y estudiando la enorme variedad de pan dulce mexicano. ♦

RECETA DE CONCHAS

3 ¼ cucharaditas de levadura
¾ Taza de leche evaporada
¾ taza de agua tibia
2/3 Taza de azúcar
½ cucharadita de sal.
2 huevos
6 Tazas de harina
½ Taza de mantequilla derretida
¾ de cucharadita de canela molida

PARA LA CUBIERTA

1 Taza de azúcar
¾ de taza de mantequilla
3 cucharaditas de canela
1 ½ cucharaditas de esencia de vainilla
1 ½ Taza de harina

PREPARACION

En un bowl puede ser con batidora eléctrica mezcle la levadura y el agua, incorporar la leche evaporada, mantequilla, azúcar, sal, huevo y la mitad de la harina. Poco a poco incorporar el resto de la harina y la canela. Amasar durante unos minutos hasta que este elástica.

Colocar en un bowl con aceite y dejar reposar por 1 hora hasta que duplique su tamaño.

Mientras tanto puede preparar la cubierta de las conchas, ponga a batir en un tazón la mantequilla y el azúcar hasta que este esponjoso, agregar la harina y siga batiendo hasta tener una pasta gruesa. Divide en dos partes y en una parte mezcla la canela y en la otra la vainilla.

Cuando la masa duplique su volumen, cortar en 18 pedazos iguales. Forme unas bolas y colóquelas en charolas engrasadas dejando espacio entre cada una. Divida cada una de las pastas de la cubierta en 9 bolas y aplástelas con las manos. Colóquelas sobre cada una de las superficies de los panes. Quedando bien pegadas. Con un cuchillo marque las formas de una concha marina. Cubrir y deje que duplique el volumen nuevamente 1 hora.

Hornear a 375 F por 20-25 minutos o hasta que estén de color dorado ligero.