

ELABORACIÓN DEL PAN

“Su elaboración tradicional se efectuaba bien de forma individual(Familiar) o colectiva (comunal) en los denominados “hornos de poya” que solían depender del ayuntamiento” (Ruiz,1999).

UTENSILIOS:

- **142,129-Palas de hierro:** alternativa a las típicas palas de madera. Servía para sacar las roscas y hogazas del horno, así como para avivar las ascuas.



- **143-Rasqueta metálica:** Es un elemento importante para amasar y nos permite que la masa no se nos pegue en exceso a las manos. Así podemos amasar mejor, sobre todo al principio del proceso, y también nos servirá para limpiar las paredes del bol de amasado (en este caso debe tener una cierta curvatura). La rasqueta metálica, por su parte, te servirá para cortar porciones de masa con mayor comodidad→ <https://araceliconty.com/herramienta-y-utillaje-de-panaderia/>



- **174-Pala para meter el pan** “Varal con unos trapos a su extremo, con el que se barre el horno antes de meter el pan a cocer” (RAE).



- **171-Cedazo:** “Instrumento compuesto de un aro y de una tela, por lo común de cerdas, más o menos clara, que cierra la parte inferior. Sirve para separar las partes sutiles de las gruesas de algunas cosas, como la harina, el suero, etc” (RAE). Es decir, es un útil que sirve para tamizar la harina y sepárala del salvado de trigo. En definitiva, una criba para la harina.



- **265-Panera:** cesto de mimbre para meter el pan.



- **Utensilio para elaborar las sagradas hostias de misa.**



- **169b-Cedazos:** Set de dos cedazos. “Instrumento compuesto de un aro y de una tela, por lo común de cerdas, más o menos clara, que cierra la parte inferior. Sirve para separar las partes sutiles de las gruesas de algunas cosas, como la harina, el suero, etc” (RAE). Es decir, es un útil que sirve para tamizar la harina y sepárala del salvado de trigo. En definitiva, una criba para la harina.



- **169a-Varillas de cerner:** Este instrumento de panadería se colocaba encima de la artesa (gamellón grande donde se amasaba el pan) para separar la harina del salvado de trigo, pues se iba deslizando el cedazo (criba para la harina) a lo largo de estas varillas de tal forma que la harina bajaba a la artesa y las cáscaras de los granos se quedaban en el cedazo.



- **149: Levantador:** pala de madera para introducir y retirar el pan del horno.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Real Academia Española: Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [en línea]Recuperado el 28 de enero de 2021, de <https://dle.rae.es>.

Ruiz Ezquerro, J. J. (1991). *Etnografía soriana: Museos Etnográficos rurales*. Soria: Diputación provincial departamento de cultura.

