



PAN TARTINE

El libro
de culto de
la «TARTINE
BAKERY» de
San Francisco

DE CHAD ROBERTSON
TRADUCCIÓN DE IBÁN YARZA



PAN TARTINE

de Chad Robertson

traducción de Ibán Yarza

fotografías de Eric Wolfinger

col [∨]and _∧ col

Pan Tartine

Título original: *Tartine bread*

Publicado en Estados Unidos por Chronicle Books, 2010

Primera edición en español: octubre de 2020

Colección: Los ilustrados, 1

© 2010, de los textos y recetas, Chad Robertson

© 2010, de las fotografías, Eric Wolfinger y Chad Robertson

© 2020, de la traducción, Ibán Yarza

© 2020, Col&Col Ediciones

Diseñado por Vanessa Dina

Estilismo culinario de Eric Wolfinger y Chad Robertson

Compuesto por Janis Reed

Fotografía en la [página 29](#) de Catherine Karnow

Imagen de cubierta y fotografías en las [páginas 19, 34, 35, 78, 115, 136, 138, 150, 178, 210, 216, 222, 224, 236, 239 y 252](#) de Chad Robertson.

Fotografías en las [páginas 18 y 42](#) de Suzanne Yacovetti.

Ilustraciones de David Wilson.

[Página 9](#): *Les Canotiers de la Meurthe*, Émile Friant, 1988

Cortesía de Le Musée de l'École de Nancy.

Dirección editorial: Rocío de la Maya Retamar

Maquetación en español: Col&Col Ediciones

Quedan prohibidos, dentro de los límites establecidos en la ley y bajo los apercibimientos legalmente previstos, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, ya sea electrónico o mecánico, el tratamiento informático, el alquiler o cualquier otra forma de cesión de la obra sin la autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, <http://www.cedro.org>) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

Impreso a través de Italgraf Media

ISBN: 978-84-120334-0-3

eISBN: 978-84-120334-1-0

Depósito legal: MA 922-2020

Thema: W WB WBB

col & col





Para Archer y Elisabeth



CONTENIDOS

Pan en el tiempo

CAPÍTULO 1

Pan rústico

CAPÍTULO 2

Panes de sémola de trigo duro y panes integrales

CAPÍTULO 3

Baguettes y panes enriquecidos

CAPÍTULO 4

Pan viejo

Agradecimientos

Índice

Tabla de equivalencias

Pan en el tiempo

Mi mayor inspiración no ha sido el pan en sí, sino las imágenes; imágenes de un tiempo y un lugar donde el pan era la base de la comida y el centro de la vida cotidiana. Existe un cuadro de unos barqueros reunidos alrededor de una mesa junto al río. Al comienzo del almuerzo, en la cabecera de la mesa, un personaje corta una hogaza en rebanadas gruesas sujetándola cerca del corazón. Esta escena fue pintada hace poco más de un siglo en Francia, cuando la ración de pan de un obrero era casi un kilo al día y el pan estaba en todas las mesas a la hora de la comida. Este alimento ha sido el sustento de generaciones. Para encontrarlo tuve que aprender a hacerlo. Así comenzó mi búsqueda de un pan en particular, uno con alma antigua.

Abrí mi primera panadería hace casi quince años, después de tres años de aprendizaje formal, según iba tomando forma la visión de mi pan ideal. Cada hogaza debía atestiguar las manos que la habrían creado y cada una tendría su propia expresión, como una vasija de barro recién sacada del horno después de la cocción. La hogaza se cocería hasta adquirir un tono oscuro; su corteza llena de ampollas cedería ligeramente a la presión, al tiempo que contendría una miga abierta e irregular con el carácter dulzón de la fermentación natural y una acidez sutil y equilibrada. Aquel pan tendría que estar delicioso recién hecho, y debería aguantar bien durante una semana.

A pesar de que fui aprendiz de algunos de los mejores artesanos de los Estados Unidos y Francia, ninguno me enseñó a hacer el pan que yo imaginaba. En cambio, me proporcionaron las herramientas para lograrlo.

De mi primer mentor aprendí a ver la panadería como un oficio y, al mismo tiempo, una filosofía de los ingredientes y la manera en que estos interactúan. Al comprenderlo, llegó la promesa de que podría llegar a hacer cualquier pan que pudiese imaginar. «La masa es masa», le gustaba sentenciar, queriendo decir que todos los panes están estrechamente relacionados, incluso aquellos que parecen muy distintos.

Después de años de aprendizaje, me di cuenta de que nunca conseguiría lo que pretendía bajo la tutela de nadie. Tenía veintitrés años cuando Elisabeth, mi mujer en la actualidad, y yo montamos nuestro primer obradorcito con ayuda de amigos de San Francisco, en la bahía de Tomales. Obradorcito es un término válido para el lugar en el que me pasé trabajando los siguientes seis años. Hicimos un agujero en la pared y construimos un horno de leña en el exterior, de modo que la boca diera al obrador que estaba a un paso de nuestra casa. Yo era técnicamente un panadero casero con un horno grande. Tuve que hacer cientos de panes cada día durante varios años en una especie de solitario trance panadero para conseguir lo que tenía en mente.

Empecé con aquel horno de leña y sin amasadora. La dureza de amasar a mano ciento cincuenta kilos de masa requería una masa más blanda, así que añadí más agua.

Durante mi primer aprendizaje ya había trabajado con masas húmedas y, por tanto, no me eran ajenas. El horno estaba encendido todo el día mientras amasaba, formaba y ponía el pan a fermentar en telas. Los panes estaban listos para el horno unas pocas horas después del formado y los cocía durante la noche. Pero tras meses de dormir poco cambié de método. Abría las ventanas por la noche y así enfriaba la masa y ralentizaba la fermentación

de manera notable. La cocción podía esperar hasta la mañana siguiente.





Aunque me mantenía cerca de mi ideal, después de una fermentación tan prolongada el pan a veces quedaba más ácido de lo que yo quería. Para contrarrestarlo, empecé a emplear mi masa madre de cultivo en un punto más suave, hasta que conseguí los sabores complejos que buscaba, pero con el punto justo de acidez. Ahora podía descansar por la noche, liberado de aquella «vida de murciélago». El único problema con esta nueva rutina es que la cocción se retrasaba y tenía que vender el pan por la tarde. Y eso es lo que hice: obtuve el placer del pan caliente para la cena y de la tostada para el desayuno. Tras una década de trabajar en solitario, contraté a mis primeros aprendices. Me había pasado casi media vida obsesionado con el pan; ahora ya no era algo sobre lo que hablara, sino algo que hacía. Hacer pan se había convertido para mí casi en una meditación silenciosa, y me gustaba

así. Hizo falta un acuerdo comercial fortuito para alejarme de aquello.

En 2005, Eric Wolfinger vino a trabajar a Tartine sin experiencia panadera previa. Antes de decidirse a probar la panadería iba camino de convertirse en cocinero. Eric creció surfeando en el sur de California y se dio cuenta de que yo tenía un horario ideal para el surf: comenzaba mi jornada al mediodía y acababa por la tarde. Me sugirió un acuerdo: él me enseñaría a surfear y yo le enseñaría a hacer pan. La perseverancia de Eric acabó por desarmarme y acepté probar el surf.

Para cuando se me pasó el dolor de costillas de mi primera lección de surf ya tenía una nueva obsesión, y él era el interlocutor adecuado; respondía a cada una de mis preguntas sobre surf con una pregunta sobre pan. Durante aquellos viajes recorriendo la costa, a menudo manteníamos dos conversaciones paralelas al mismo tiempo. Pasaron meses y años mientras aprendíamos juntos, surfeando por la mañana y haciendo pan por la tarde.

Por suerte para mí, Eric estuvo el tiempo suficiente para aprender a hacer un pan magnífico, adquiriendo un conocimiento entusiasta sobre mi forma de trabajar que ha hecho posible nuestra colaboración en este libro.

A lo largo del tiempo he articulado lo que había estado tan solo en mi cabeza y he redefinido para mí mismo el arte de la panadería. La idea era destilar el contenido de nuestras discusiones diarias en técnicas que funcionaran para el panadero casero; o sea, hacer una guía para el panadero.

La panadería tradicional e intuitiva no se presta de forma natural a ser transcrita en una receta. Antes del estudio de la microbiología, los panaderos entendían las sutilezas del proceso. La naturaleza de la fermentación

para ellos era una segunda naturaleza. Es decir, entendían la fermentación en relación a los ritmos de sus propias vidas. Con los panaderos artesanos modernos tiene que ser lo mismo. Todo nos vuelve a llevar a la masa madre como origen del proceso, y la manera en que esta se usa determina el resultado. Entonces, igual que ahora, el aspecto más importante de la panificación era manejar los pasos de la fermentación sabiendo qué hay que buscar. El elemento visual iba a ser una parte integral del proyecto de este libro. No tenía ninguna duda de que Eric debía documentar nuestro trabajo. Él estaba cualificado por su experiencia, su turno diario en la panadería y por su pasión por la fotografía. *Pan Tartine* tenía que ir fotografiándose durante el proceso de creación del libro. Esto requirió de otro año de compromiso por parte de Eric.



Cuando empecé a describir cómo hacer la hogaza básica, sabía que sería difícil traducir mi método a un proceso para conseguir en casa algo similar. Eric había hecho pan en casa durante años en sus días libres, usando una olla de hierro fundido como contenedor de horneado con resultados excelentes. Sugirió que montásemos un blog privado para un grupo de panaderos probadores y que les enviásemos a cada uno una olla de hierro fundido y mantuviéramos con ellos un diálogo virtual, compartiendo fotos de pan casero, respondiendo preguntas y puntualizando nuestras instrucciones cuando necesitaban una mayor claridad.

Lo que yo esperaba, sobre todo, es que fuera una manera útil de controlar el proceso, ya que al principio teníamos la idea de publicar cada receta de las pruebas según las hubiéramos completado. Pero al cabo de una semana nos dimos cuenta de dos cosas: que el día no tenía suficientes horas para mantener un blog interactivo y que muchos de nuestros panaderos probadores consiguieron en su primer intento un pan que parecía haber salido de nuestros hornos en un día de los buenos. No nos esperábamos ninguna de ambas cosas, pero la última fue una revelación. De hecho, la modélica hogaza que mostramos en el primer capítulo es una de las pruebas hechas en casa.

Estuvimos en contacto con algunos de los probadores, quienes siguieron haciendo pan de forma regular. Respondimos a sus preguntas según iban creando sus propios horarios y modificando los tiempos y temperaturas para hacer que el pan se ajustase a sus vidas. Algunos hicieron panes parecidos a los del modelo original, mientras que otros hicieron panes diferentes, igual de deliciosos, para amoldarse a sus necesidades y a su gusto.

Aquello era justo lo que habíamos deseado, así que decidí escribir para este libro una reseña de algunos de nuestros probadores. Siguiendo sus experiencias en la vida real, explico cómo cambiaron nuestro enfoque hasta conseguir panes muy diferentes.

El enfoque de *Pan Tartine* sigue una serie de conceptos laxos que presentamos en una «receta básica» y que más tarde desarrollamos a lo largo del libro. Según vas entendiendo cómo «funciona» el pan, serás capaz de hacer los ajustes de tiempo y técnica para conseguir una amplia gama de resultados. El objetivo constante es conseguir un pan con una profundidad de sabor agradable, una buena corteza y una miga tierna y jugosa.

Comenzamos mostrándote cómo obtener una masa madre y después cómo hacer en casa nuestro pan rústico de Tartine. Dado que para mí hacer pan siempre ha sido una experiencia de aprendizaje visual, quería una descripción del proceso con una fuerte carga fotográfica. Los libros de Jacques Pepin *La Technique* y *La Méthode* fueron una gran inspiración. Aprender un arte tiene tanto que ver con copiar como lo tiene con entender, es algo tan visual como intelectual. Como aprendiz, veía a los panaderos hacer pan y después limpiaba lo que habían ensuciado. Al final metí las manos en la masa. Con este libro harás ambas cosas.





Sopesamos la idea de empezar el libro con una receta de pan hecho con levadura para animar a aquellos que podían tener miedo a comenzar con masa madre. Razonamos que si la fermentación era lenta y prolongada conseguiríamos algo digno con lo que empezar, para sumergirnos después en la obtención de una masa madre natural que llevase a un pan más exigente y gratificante. Observamos que la diferencia en tiempo entre hacer un pan bien fermentado

con levadura y uno de fermentación natural era insignificante, pero la diferencia con respecto a la calidad resultaba considerable. Un pan de levadura hecho con método directo carecía de todo lo que nos encanta del original. Sencillamente carecía del gusto y la persistencia del original.

Pan Tartine está dedicado al uso de un fermento natural, normalmente llamado masa madre. Recomiendo usar una masa madre «más joven» con muy poca acidez. Es una variedad de aroma a levadura, más dulce que las masas madres más fuertes y avinagradas¹. Cuando los panaderos aprendices hacen pan tan solo con harina, agua y sal deben dedicar su atención en aprender a controlar el proceso de fermentación. El concepto no es ninguna novedad.

Hasta la década de 1930, los panaderos franceses usaban masa madre natural en el pan, el *croissant* y el *brioche*. Con la popularización del uso de la levadura comercial decayó el oficio especializado de cuidar y usar fermentos naturales. Ganó la comodidad y se sacrificó el sabor. Con este cambio se perdió en gran medida la piedra angular de la tradición panadera. Prueba un *brioche* hecho con masa madre natural y compáralo con su versión con levadura. La ganancia en gusto, conservación y la versatilidad de sus usos justifica el tiempo y la atención que lleva elaborarlo con masa madre. Una vez que la masa madre natural ha crecido, puedes usarla de las maneras que se adapten a tu gusto y horario.

A partir de la receta básica se desarrollan distintos panes basándose en lo que has aprendido en las recetas anteriores. Todas las recetas tienen como base un kilo de harina, así puedes comparar y contrastar las diferencias de proporciones y sus efectos en la práctica. Al alterar ligeramente las partes y proporciones, y al ajustar la

manipulación, te enseñamos cómo ir del pan Tartine a la *pizza* y después a la *baguette*, el *brioche*, el *croissant* y los *muffins* ingleses. Aquí es donde puedes ver en movimiento los engranajes de la receta básica. Tanto si tu pan ideal es fino y crujiente o una *baguette* clásica, la receta básica seguirá siendo el «norte». Todas las variaciones proceden de la receta del pan rústico y sus orígenes conducen a ella. Este libro es una guía para llevarte a donde quieres ir.





BOURDON

Tartine comenzó en 1992 cuando visité una panadería en los montes Berkshires, en la parte occidental de

Massachusetts, pocos meses antes de graduarme en el Culinary Institute of America, en Nueva York. En el camino le hice una confidencia a Elisabeth Prueitt, mi compañera de clase entonces: la idea de que tal vez quisiera hacerme panadero.

Liz y yo llegamos al final de la mañana, cuando los panaderos estaban en plena faena. Una interpretación moderna de Satie resonaba en aquel edificio de ladrillo mientras las últimas piezas salían del horno y se metían en una camioneta de reparto a rebosar. El último panadero del turno hacía el reparto a los pueblos de los alrededores.

Este lugar parecía más apropiado que las frenéticas cocinas en las que había trabajado antes. La artesanía honesta y el ambiente de generosidad me tocó la fibra, ya que fui educado en el oeste de Texas entre generaciones de artesanos fabricantes de botas vaqueras y de sillas de montar.

Mientras mis compañeros de clase ansiaban puestos junto a conocidos chefs en Manhattan, yo decidí hacerme aprendiz de Richard Bourdon, un músico clásico de formación reconvertido en panadero. Richard cambió la trompa por el pan a finales de los años setenta y se fue con su familia a hacer un recorrido (mayormente a pie) por las panaderías de los Alpes franceses. Cuando lo conocí en 1992 era famoso por ser uno de los primeros panaderos de los Estados Unidos en retomar el uso de la técnica francesa preindustrial y de los primeros en hacer masas muy húmedas fermentadas lentamente con masa madre de cultivo. El pan de Richard era famoso por lo difícil de su elaboración y había cosechado una legión de seguidores entre la creciente comunidad de panaderos artesanos de la costa este.

El afable panadero aceptó inmediatamente mi solicitud de aprendiz y nos ofreció a Liz y a mí pensión

completa en la granja en la que vivía con su mujer y sus cinco hijos. Liz empezó a trabajar de pastelera en un restaurante cercano y yo enseguida me vi haciendo turnos de doce horas durante semanas. Lo que había preparado por la noche me lo encontraba a la mañana siguiente, antes del amanecer. Fue un verano largo y caluroso trabajando a solas con Bourdon. Amasábamos, dábamos forma y sacábamos del horno tres mil panes al día, antes de hacer la ruta de reparto. Había encontrado lo que iba a ser el trabajo de mi vida.

El objetivo de Richard era hacer un «buen alimento». Quería producir pan saludable, y para él eso significaba combinar la harina con agua suficiente para que el almidón se hidratara y se cociera por completo, con el fin de hacerlo más digerible. «Prueba a cocer una taza de arroz en media taza de agua», decía para ilustrar su idea. Insistía en fermentar su masa con masa madre de cultivo durante mucho tiempo, ya que creía que el proceso posibilitaba la asimilación de los nutrientes del grano completo, que de otra manera era indigerible. La alta hidratación resultante, combinada con la larga fermentación natural, producía un pan especial y delicioso. El pan de Richard era excepcionalmente jugoso y tierno y tenía un sabor profundo, obtenido solamente tras la lenta fermentación usando masa madre natural. Su pan era efectivamente un buen alimento, pero se dio cuenta de que yo aún seguía buscando mi pan. Tras dos años, me animó a continuar mi camino y a seguir aprendiendo.



PROVENZA Y SABOYA

Tras una breve parada en Carolina del Norte, Liz y yo fuimos a los Alpes franceses para encontrar al panadero del que Richard hablaba tan a menudo. Seguíamos la pista del mentor de mi mentor. Después de escuchar las descripciones de Richard, mi cabeza estaba llena de imágenes de inmensos hornos de leña y una masa tan húmeda que había que formarla en el aire antes de que llegara a tocar la mesa. Me vino a la mente *El aprendiz de brujo*. En la cruda realidad, la escoba estaría pronto en mis manos y con ella barrería cada hora el obrador.

A pesar de que no llegamos a acampar en el bosque a las afueras del pueblo, como había hecho Richard, nos sumergimos en la vida francesa de pueblo; trabajamos primero en la Provenza con Daniel Colin y después en el

macizo alpino de los Bauges, en la Saboya, con Patrick LePort.

Al llegar a la Provenza, tras recogernos en la estación de tren, Daniel nos encontró un lugar donde quedarnos con un amigo que tenía un viejo *château* con viñedos. El *château* estaba medio en ruinas, rodeado por hectáreas de viñas retorcidas. Nos contó que había algunas personas viviendo en la propiedad que era en aquel entonces un retiro *naturaliste*. El *château* se llamaba *mariée fée*, una amalgama de *new-age* de la época Woodstock americana, misticismo a lo Sai Baba y pueblerino provenzal.

Cada mañana, camino de la panadería, pasábamos en bicicleta entre pastores y viejos viñedos. Liz hacía pasteles, trabajando junto al *pâtissier*, mientras yo trabajaba con los *boulangers*. Daniel se hizo cargo de enseñarme la historia del jazz americano. Su colección de vinilos de Miles, Monk, Mingus, Coltrane y Bill Evans era completísima. Vivíamos a base de *pain integrale*, tarros de *pâté* y vino rosado local, que era más barato que el agua. Fue una época especial.

Durante las primeras semanas, *l'américain* se dedicó a barrer el obrador y a hacer café instantáneo con agua caliente del grifo. No obstante, mi habilidad en la mesa de formado me granjeó su aceptación. Me di cuenta de lo bien preparado que estaba tras haber trabajado con Richard aquella temporada tan dura. Los franceses estaban sorprendidos de que pudiera manipular correctamente su húmeda masa, que podía ser habitual en la tradición de la panadería casera, pero difícil de llevar a cabo a mayor escala en una panadería profesional. Como estaba dispuesto a cubrir turnos, fui como un regalo caído del cielo en el rompecabezas logístico que suponía encajar las vacaciones en una panadería francesa mientras se mantenía el negocio abierto, y pronto me encontré en

compañía de amigos. Pasamos medio año en la Boulangerie Artisanale de Daniel.

Cuando nos estábamos preparando para ir a los Alpes, Daniel se ofreció a llevarnos. Él quería desviarse a Burdeos para visitar a su anciano padre y nosotros teníamos tiempo. El día que nos íbamos hizo una hornada de un pan especial para su padre. Era una masa más húmeda de lo habitual, con una larga fermentación en bloque, que coció con el horno fuerte para lograr una corteza oscura. La miga tenía inmensos alveolos perlados y la corteza crepitaba al enfriarse. El pan parecía vivo, incluso una vez frío y reposado. Mientras empaquetaba el pan para el viaje, Daniel comentó: «así es como siempre hago el pan para mí, pero mis clientes no lo comprarían». Era un pan radical, un estudio de los extremos, y yo me hallaba mucho más cerca de encontrar el pan con alma antigua. Los panes que Daniel hizo para su padre quedaron grabados con fuerza en mi memoria. Jamás había visto un pan así. Según cruzábamos Francia a gran velocidad hacia el oeste en su Peugeot turbo familiar cargado de pan, me habló de un panadero solitario en un pueblecito cerca de la costa que elaboraba el mismo pan que él acababa de hacer para su padre.

Aquella panadería en el Médoc tenía una sola estancia con un horno de leña y unas estanterías para el pan. Al otro lado de la puerta colgaba una campana que tocaba cada tarde para indicar que se estaba sacando pan del horno, justo a tiempo para la cena. Aquello era todo lo contrario al horario de panadería que yo conocía. Tener pan recién hecho para cenar era una idea perfecta. ¿Para qué trabajar toda la noche y tenerlo por la mañana, cuando una tostada es en realidad un capricho? Nunca supe su nombre y siempre me refería a él como «el panadero genial». Años

más tarde, recordarlo en mitad de la desesperación, me ayudó a encontrar el horario viable que ya había olvidado.

De camino a Saboya, Daniel también me llevó a conocer a Monsieur Voisin, el hombre que había fabricado los hornos de leña con estructura de pisos de Daniel y Patrick, además de reconstruir el horno centenario del «panadero genial». Aunque su nombre significa ‘vecino’, *voisin* es la última palabra que emplearía para describir a un hombre que jamás había salido de Francia y que despreciaba a los extranjeros. Le gustaba desayunar su propio *foie gras* casero con una copa de Sauternes e inexplicablemente nos invitó a acompañarle. Comimos en *plein air* junto a un bote de remos lleno de *fraises des bois*, al tiempo que charlábamos sobre la historia de la fabricación de hornos en Francia.

Daniel nos dejó en la panadería de Patrick LePort, Boulangerie Savoyarde, donde nos recibieron como familiares que regresan de un largo viaje. Nos alimentamos de muesli alpino y *petit épeautre*, pan de espelta cultivada en los alrededores, con algún empacho de *raclette* en las noches libres. La amabilidad y generosidad de los anfitriones te llenaba de humildad.

Nos encantó el trabajo, la comida y los paseos por la tarde para visitar los *alpages* cercanos donde algunos panaderos atendían vacas y cabras en altura para elaborar los quesos tradicionales de temporada. Nuestros compañeros panaderos nos habían aceptado y empezamos a sentirnos como en casa. Estuvimos hablando de quedarnos, pero mis *copains* franceses lo desaconsejaron. Reconocieron mi compromiso de panadero joven y me animaron a volver a los Estados Unidos y construir allí un horno para hacer mi propio pan. El tiempo que pasé en Francia aprendiendo fue esencial e instructivo, y me ayudó

a colocar en un contexto de tradición histórica lo que Bourdon me había enseñado.

En aquel momento, en Francia los aprendices de panadería tenían que trabajar veinte años antes de tener la oportunidad de abrir su propio negocio. Que un joven panadero se lanzara por su cuenta iba contra una tradición de generaciones. Los panaderos franceses estaban limitados por los usos que les hacían elaborar los tipos de pan que la gente esperaba de ellos. Una hogaza grande con una corteza oscura y grandes alveolos no equivalía a «buen pan» en aquella época moderna, aunque eso también cambiaría en la siguiente década.



POINT REYES

De vuelta a casa, concluimos que yo era libre de hacer lo que quisiera. El mercado dictaría mi destino. Acepté el consejo y a regañadientes volví al norte de California en 1994. Tuvimos que pedir dinero prestado para sobrevivir y enfrentamos a un terrible choque cultural que nos hizo querer volver corriendo a Francia. No obstante, ese sentimiento no duraría mucho tiempo; teníamos trabajo que hacer.

Liz y yo conocíamos a un constructor de hornos que vivía en las colinas junto a la bahía de Tomales, al norte de San Francisco. Alan Scott residía en una finca con una gran

casa de campo con horno de leña. Para entonces ya llevaba varias décadas construyendo hornos, y era conocido por su diseño sencillo y elegante: un horno de mampostería muy eficiente y de combustión limpia.

West Marin County, junto a la costa de Bolinas y la bahía de Tomales, está lleno de haciendas históricas de ganado y pequeñas granjas y viñedos ecológicos y biodinámicos. Esta zona rural contaba con una cultura gastronómica vibrante y muchos de los encantos que añorábamos de la campiña francesa.

Me puse en contacto con Alan y nos ofreció pensión completa si le ayudábamos con el trabajo. Deseoso de probar su horno, empecé a hacer pan algunos días a la semana. Alan estaba contento de ver su horno en uso de forma habitual. Insistía en moler su propia harina y a menudo amasaba una hornada de su excelente pan *desem*, un pan integral de fermentación natural hecho con granos de trigo recién molidos, que cocía mientras el horno aún estaba caliente. Ver el pan *desem* de Alan sobre la mesa nos indicaba que había estado ocupado moliendo grano y cuidando de sus masas madre.