tar un pequeño obrador", explican.

Y así fue como a finales de abril del pasado año abrieron "Grano a Grano Bakery" en el número 14 de la calle Socuéllamos, un obrador que trabaja, exclusivamente, bajo pedido del cliente. Cada día elaboran diversos tipos de pan y una pequeña selección de dulces. "Lo nuestro es una micro bakery, una micro panadería, que apuesta por vender un producto de gran calidad previo pedido, sin sobrantes", añade Esther.

Ocho tipos de hogazas de pan de masa madre
Carlos y Esther ofertan cada día un total de ocho tipos de pan de masa madre de cultivo propio -ni uno más ni uno menos-, que cada día se elaboran en su local de ladrillo visto y mesas sin florituras, donde el pan siempre queda bonito.

El más tradicional, la Hogaza de la Casa, pero también la de Semillas, con lino, girasol, sésamo y calabaza, la Hogaza de Aceitunas, la de queso manchego, de nueces y pasas, la 100% espelta y la 100% integral, además del Volkonbrot, elaborada con cien por cien centeno integral y pipas de girasol.

Una pequeña selección de pan de levadura

Elaboran también una pequeña selección de pan de levadura: chapatas, Pan Inglés de molde, natural e integral, y los jueves y viernes los "Burger Buns", exquisitos panecillos de brioche.

También los jueves y viernes realizan dulces: "Chealse Buns", masa de brioche con chocolate, "Cinnamon Rolls", masa hojaldrada con canela, cookies de chocolate y sal Maldon y Brownie.

Solo harina, agua y sal

Aquí no hay una gran variedad pero sí una enorme calidad. "Nuestros panes están elaborados sin aditivos ni mejorantes, solo harina, agua y sal. No usamos ningún tipo de harina procesada o lavada. Es pan artesanal, formado a mano y de larga fermentación. El resultado es un pan más digestivo, que dura más tiempo sin secarse debido a su alta hidratación", nos cuenta Esther Sanjurjo.
"Trabajamos con harinas nacionales, españolas, naturales y sin aditivos, y con productores de cercanía. Ahora mismo estamos comprando la harina en un molino de Albacete que nos la surten unos chicos de Almagro", añade Carlos.

Su secreto, largas y lentas fermentaciones, 12 horas el de levadura y de 24 a 30 horas el de masa madre, a temperatura suave y un trabajo artesano sin igual que Carlos comienza a las doce de la noche y finaliza a última hora de la mañana, sobre la una o las dos. Esther se encarga, durante todo el día, de atender a los clientes, recoger los pedidos a través de Whatssapp y entregarlos a domicilio, lleva toda la contabilidad... En definitiva, se encarga de todo lo que no es hacer el pan.
Una respuesta muy positiva

Cuando aún no han cumplido un año con el negocio, ambos confirman que la respuesta ha sido extraordinaria. El "boca a boca" les ha funcionado muy bien y ya cuentan con una amplia clientela, de Ciudad Real y Miguelturra, adicta a sus panes. Carlos y Esther tienen por delante un futuro prometedor. Estos dos jóvenes han sabido aprovechar los duros meses de confinamiento para

De formación, cocineros. Los dos han trabajado en restaurantes de Ciudad Real y Talavera de la Reina y los dos decidieron, hace ya varios años, irse a explorar la gastronomía de otros países

montar un negocio de éxito, que cada día va a más, y que en breve quieren ampliar con una tienda física delante del obrador.

De momento, sus productos solo se pueden adquirir mediante pedido a través de Whatssapp, en el número 658 54 20 68, con 48 horas de antelación, y lo entregan a domicilio en Ciudad Real capital y Miguelturra.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Lanza. #25,263, 18/2/2022.