

Hallado en Turquía: Replican una receta de pan de 5 mil años



Llevaba semillas de lenteja y una antigua variedad de trigo.

Hace cinco mil años, un trozo de pan fue enterrado bajo una casa recién construida en la actual Turquía. En 2024 unos arqueólogos lo desenterraron y luego ayudaron a una panadería local a recrear la receta. “Se trata del pan horneado más antiguo descubierto en una excavación”, afirmó Murat Türkteki, director de la excavación de Külliöba.

“Un pan es un hallazgo poco habitual durante una excavación. Pero aquí se conservó porque lo quemaron y lo enterraron”, explicó.

Diversos análisis mostraron que el pan se elaboraba con semillas de lenteja y harina de farró, antigua variedad de trigo. Como levadura se usaba la hoja de una planta aún por determinar. A pedido del ayuntamiento se intentó recrear la receta, con algunas modificaciones. Así, desde la semana pasada, una panadería elabora 300 panes al día.