



PANES DULCES Y SALADOS

— ESCUELA —
CURSOSDECOCINA
comida, familia & amigos

PANES DULCES DE CHOCOLATE, NUECES Y AMAPOLA

INGREDIENTES:

- 1 kg de harina
- 20 gr levadura
- 100 gr azúcar
- 50 gr leche en polvo
- 18 gr sal
- 600 gr agua
- 150 gr mantequilla
- 200 gr de masa madre

ASÍ SE HACE:

Agregar ingredientes a elección y en la proporción deseada a esta masa. Unir todos los ingredientes menos la mantequilla. Cuidar que la levadura no toque directamente la sal, la leche en polvo y el azúcar. Una vez lograda la consistencia de la masa la dejamos reposar por 10 minutos. Luego volvemos a amasar hasta lograr una malla de gluten firme y elástica.

Incorporamos la mantequilla hasta lograr una consistencia lisa nuevamente. Ovillar panes de 150 gr cada uno y hornear por 15-20 minutos a 220°C

AGREGAR INGREDIENTES A ELECCIÓN Y EN LA PROPORCIÓN DESEADA A ESTA MASA.

PARA PAN DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 80 gr de chocolate
- 420 gr de masa.

PARA PAN DE NUECES

INGREDIENTES:

- 50 gr de nueces
- 450 gr de masa

PARA PAN DE AMAPOLA

INGREDIENTES:

- 70 gr de amapola
- 630 gr de masa.

ROLLITOS DE CANELA



INGREDIENTES:

- 1 kg de harina
- 20 gr levadura
- 100 gr azúcar
- 50 gr leche en polvo
- 18 gr sal
- 600 gr agua
- 150 gr mantequilla
- 200 gr de masa madre

ASÍ SE HACE:

Agregar ingredientes a elección y en la proporción deseada a esta masa. Unir todos los ingredientes menos la mantequilla. Cuidar que la levadura no toque directamente la sal, la leche en polvo y el azúcar.

Una vez lograda la consistencia de la masa la dejamos reposar por 10 minutos. Luego volvemos a amasar hasta lograr una malla de gluten firme y elástica. Incorporamos la mantequilla hasta lograr una consistencia lisa nuevamente. Por último, estiramos de forma rectangular con un espesor de 1 cm.

RELLENO



INGREDIENTES:

- Azúcar a gusto
- Canela a gusto

ASÍ SE HACE:

Agregamos canela y azúcar granulada a gusto por toda la superficie de nuestra masa y luego comenzamos a realizar el rollo de manera delicada y la vez presionando para evitar que nos quede suelto. Para un mejor producto final, antes de cortar podemos refrigerar por 15 minutos nuestro rollito y posteriormente cortamos.

Horneamos por 15-20 minutos a 200°C

PANES SALADOS



INGREDIENTES:

PARA LA MASA BASE

PASO 1:

- 1 k de harina
- 18 gr de sal
- 20 gr de levadura
- 100 - 200 gr de masa madre
- 650 gr de agua

PASO 2:

- 60 gr de aceite de oliva

ASÍ SE HACE:

Amasar los ingredientes del paso 1 hasta lograr una masa lisa. Reposar 10 minutos y luego incorporar el aceite de oliva de a poco, procurando mantener la malla de gluten y que la masa quede igual lisa que en el primer paso.

Para saborizar los panes podemos agregar distintos ingredientes a gusto. Cuando incorporamos ingredientes enteros como tomate, aceituna, queso, etc.

Podemos agregar entre un 10 – 20 % del peso de la masa. Si agregamos especias, hierbas u otros ingredientes que poseen mayor poder saborizante, debemos tener precaución en la cantidad que agreguemos.

Esto quiere decir que una masa con un 10% de curry no quedará apetitosa, por el contrario, incomible, mientras que una

PREPARACIONES

BETARRAGA: 10% de betarraga rallada y estrujada.

ACEITUNA: 15% de aceituna picada sin carozo.

TOMATE: 10% de tomate seco (previa hidratación) más orégano o hierba a elección en cantidad a gusto.

QUESO: 10% de queso picado, puede ser el queso que mas les guste, excepto quesos muy húmedos y de sabor débil (quesos nuevos como fresco o ricotta).

HIERBAS: cantidad y variedad de hierbas a gusto, procurando no poner demasiadas para no perder sabores.