



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Hogaza y Ciabatta

Tiempo de Preparación:		Descripción:	
-------------------------------	--	---------------------	--

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	Kg.	Harina.	
25	grs.	Levadura Seca.	
600	ml.	Agua.	15 ml. Extra.
30	ml.	Aceite vegetal.	5 ml. Extra.
20	grs.	Sal.	
1	Gotero.	Colorante vegetal.	O 5 grs. en polvo.

#	Preparación de la masa:
1	En un bowl agregar todos los ingredientes y hacer una masa homogénea, tersa, sin que se pegue, si puede hacerse en batidora mucho mejor para refinar la masa, en este paso se puede agregar alguna semilla o queso.
2	Lista la masa en ese mismo bowl reposar con una capa de aceite vegetal muy fina para no hacer costra y dejar reposar durante 15 minutos o hasta que duplique su tamaño.
3	Precalienta el horno a 250°C.
4	Partir la masa en dos partes iguales, la primer parte la ocuparemos para la hogaza y está toda la mitad la boleamos.
#	Preparación de Hogaza:
1	En un molde con tapa apto para horno, pondremos una capa fina de harina, después de la masa reposada ponchar y dividir en 2, una parte la utilizaremos para el pan campesino, el cual bolearemos y daremos forma redonda u ovalada.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

2	Hecha esta forma enharinamos la masa y la pondremos sobre el molde previamente con base de harina, con un cuchillo cortaremos en forma de cruz o a lo largo para hacer una greña, taparemos con la tapa del molde o cacerola, o si no tienen ninguno hacer con una cacerola de peltre y cubrir con aluminio lo que necesitamos es que no salga el vapor del mismo pan a la hora de la cocción obtendrán mejores resultados con aluminio.
3	Llevar al horno durante 20 minutos tapado, pasado este tiempo retirar la tapa o aluminio y volver a meter al horno durante 20 minutos más, retirar del horno y dejar enfriar.
#	Preparación de Ciabatta:
1	Para la ciabatta la mitad de la masa restante se extenderá en forma rectangular con un grosor de 2 cm cuidando de no pinchar la masa y perder aire.
2	Una vez extendida cortaremos la masa de forma rústica con un cuchillo o una raspa en rectángulos de 7x14cm una vez cortados espolvoreamos harina por encima y llevamos a una charola dejamos leudar de 5 a 10 min y llevamos a hornear a 200°C durante 15 -18 minutos sin tapar.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Pan Dulce Con Carbón Activado (Trenza y Hojaldra de Muerto)

Tiempo de Preparación:		Descripción:	
-------------------------------	--	---------------------	--

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
175	ml.	Leche.	
½	Kg.	Harina de trigo.	100 grs. Extra.
10	grs.	Sal.	
20	grs.	Levadura en polvo.	
90	grs.	Azúcar.	
1	Pz.	Naranja.	
2	Pz.	Huevos.	
110	grs.	Mantequilla.	En cubos a temperatura ambiente.+
25	grs.	Carbón activado.	

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

#	Preparación:
1	En la batidora agregar los ingredientes de la masa hasta tener una masa homogénea, dejar leudar unos 15 minutos y ponchar.
2	Dividir la masa en 4 partes iguales del cual 2 partes las estaremos dividiendo en bolas de 90 -100 gramos, por otra parte una parte que sobra le añadiremos 40 - 50 gramos de harina extra y la amasamos para integrar bien una vez que ya está lista esta masa la estaremos cortando en bolitas de entre 5 y 10 gramos para ir haciendo los huesos y cabeza de nuestro pan de muerto.
3	Cuando tengamos estas bolitas con los dedos de nuestra mano derecha iremos aplastándolos a modo de hacer una tira de masa, cuando obtengamos esta tira de masa ahora la aplastaremos con el fin de realizar una línea de masa con 4 bolitas estos serán nuestros huesitos.
4	Obteniendo los huesitos ahora formaremos nuestra hojaldra la cual consta de 1 bola de masa de 90 gramos dos huesitos y una bolita de 5 gramos para la cabeza.
5	Bolearemos nuestra bolita de masa central una vez boleada aplastaremos un poco y encima pondremos nuestros huesitos en forma de cruz por último en la parte central la bolita de masa de 5 gramos para hacer la cabeza y ahora vamos con el último paso que es barnizar bien con un huevo seguido de espolvorear ajonjolí si así lo desea dejaremos leudar unos 10 minutos más y llevar a hornear por 20 a 25 minutos a 180°C.
6	Y para las trenzas la última parte que sobra dividiremos en 3 partes iguales estas mismas las estiraremos y haremos líneas de masa del mismo tamaño más o menos unos 15 a 18 cm de largo, ya extendidas las 3 líneas las pondremos en forma horizontal y pegadas las 3.
7	Ahora lo que haremos es trenzar llevar de abajo hacia arriba y de arriba hacia abajo del centro hacia arriba y así iremos repitiendo como si se hiciera una trenza de cabello esto hasta terminar todo el pan, una vez hecha la trenza, dejamos leudar de 5 a 10 minutos extra y barnizamos, llevamos a hornear a 180°C durante 15 minutos.