



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Panecillos Relleno de Chocolate.

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
500	grs.	Harina de trigo.	
6	grs.	Levadura seca.	
60	grs.	Azúcar blanca.	
10	grs.	Sal.	
45	grs.	Mantequilla.	O manteca.
220	grs.	Agua.	
2	Pzas.	Huevo.	
		Relleno:	
		Chocolate amargo.	
		Utensilios:	
		Bowl.	
		Espátula de silicona.	
		Báscula de cocina.	
		Palo de amasar.	
		Molde para pan de caja.	
		Batidora o amasadora.	



#	Preparación:
1	Mezclar los ingredientes en un bowl a excepción de la mantequilla o manteca.
2	Reposar de 20-30 minutos.
3	Amasar hasta que la masa quede lisa y elástica.
4	1 fermentación: poner la masa en un recipiente con tapa y fermentar hasta que triplique su volumen.
5	Desinflar la masa y dividir en 18 partes del mismo peso.
6	Hacer bolitas.
7	Reposar 10 min.
8	Abrir la masa con un rodillo.
9	Agregar 15 g de chocolate, cerrar y moldear.
10	2 fermentación: fermentar los panes hasta que tripliquen su volumen.
11	Hornear a 200 C por aproximadamente 15 minutos.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Panecillos Rellenos de Jamón y Queso.

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
500	grs.	Harina de trigo.	
6	grs.	Levadura seca.	
60	grs.	Azúcar blanca.	
10	grs.	Sal.	
45	grs.	Mantequilla o manteca.	
220	grs.	Agua.	
2	Pzas.	Huevo.	
		Relleno:	
12	Rebanadas.	Queso mozzarella.	O manchego.
12	Rebanadas.	Jamón.	
		Utensilios:	
		Bowl.	
		Espátula de silicona.	
		Báscula de cocina.	
		Palo de amasar.	
		Molde para pan de caja.	
		Batidora o amasadora.	



#	Preparación:
1	Mezclar los ingredientes en un bowl a excepción de la mantequilla o manteca.
2	Reposar de 20-30 minutos.
3	Amasar hasta que la masa quede lisa y elástica.
4	1 fermentación: poner la masa en un recipiente con tapa y fermentar hasta que triplique su volumen.
5	Desinflar la masa y dividir en 18 partes del mismo peso.
6	Hacer bolitas.
7	Reposar 10 min.
8	Abrir la masa con un rodillo.
9	Agregar las rebanadas de jamón y queso, cerrar y moldear.
10	2 fermentación: fermentar los panes hasta que tripliquen su volumen.
11	Hornear a 200 C por aproximadamente 15 minutos.