



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
BOLILLO (MASAS BLANCAS)

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	grs.	Harina de trigo	De fuerza. (2 Tazas)
150	ml.	Agua.	$\frac{2}{3}$ de Taza.
5	grs.	Sal.	1 Cucharadita.
5	grs.	Levadura seca.	$\frac{3}{4}$ de una cucharada.
3	grs.	Azúcar.	1 Cucharadita.
15	ml.	Aceite.	
		Hielo.	
		Navaja nuevo.	
		Manta de cielo.	O un trapo limpio.

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

CEDO

#	Preparación:
1	Pesar todos los ingredientes
2	Mezclar harina, sal, azúcar, levadura y formamos un pequeño volcán en la mesa
3	Vamos vertiendo poco a poco el agua en el centro mientras comenzamos a amasar
4	Incorpora lentamente el agua, mientras sigues amasando hasta que se sienta homogénea la masa y suave. Unos 10-12 minutos de amasado.
5	Coloca la masa en un recipiente previamente engrasado con un poco de aceite y tapamos con la manta de cielo hasta que doble su tamaño.
6	Sacamos la masa y por 3 gramos de azúcar porcionamos de unos 40 a 50 gramos para comenzar a bolear y darle forma a nuestros bolillos.
7	Dejamos reposar y ponemos a precalentar el horno a unos 220 °C
8	Una vez que ya reposaron nuestros bolillos ponemos un hielo en la charola y metemos a hornear uno 5 min, bajamos la temperatura a unos 200 grados unos 10 min y volvemos a subir temperatura a 220 para que terminen de dorar.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
BOLILLO INTEGRAL

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
150	grs.	Harina Integral.	(1 taza + 2 cucharadas)
100	grs.	Harina de fuerza. (Blanca)	De fuerza (¾ de Taza)
165	ml.	Agua.	
4	grs.	Sal.	(¾ de Cucharadita)
5	grs.	Levadura seca.	(½ Cucharadita)
3	grs.	Azúcar o miel.	(¾ Cucharadita) Opcional.
5	grs.	Aceite.	Opcional.

#	Preparación:
1	Pesar todos los ingredientes
2	Mezclar harina, sal, azúcar, levadura y formamos un pequeño volcán en la mesa
3	Vamos vertiendo poco a poco el agua en el centro mientras comenzamos a amasar
4	Incorpora lentamente el agua, mientras sigues amasando hasta que se sienta homogénea la masa y suave. Unos 10-12 minutos de amasado.
5	Coloca la masa en un recipiente previamente engrasado con un poco de aceite y tapamos con la manta de cielo hasta que doble su tamaño.
6	Sacamos la masa y porcionamos de 40 a 50 gramos para comenzar a bolear y darle forma a nuestros bolillos.
7	Dejamos reposar y ponemos a precalentar el horno a unos 220 °C
8	Una vez que ya reposados nuestros bolillos ponemos un hielo en la charola y metemos a hornear uno 5 min, bajamos la temperatura a unos 200 °C unos 10 minutos y volvemos a subir la temperatura a 220 °C para que terminen de dorar.

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



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	grs.	Harina.	(2 Tazas)
150	grs.	Agua.	(¾ Taza)
5	grs.	Sal.	(¾ de cucharadita)
3	grs.	Azúcar.	(¾ de cucharadita)
5	grs.	Levadura.	(1 ½ cucharadita)
100	grs.	Queso crema.	(½ taza)
100	grs.	Jamon.	(¾ de taza) cortado finamente.

#	Preparación:
1	Pesar todos los ingredientes
2	Mezclar harina, sal, azúcar, levadura y formamos un pequeño volcán en la mesa
3	Vamos vertiendo poco a poco el agua en el centro mientras comenzamos a amasar
4	Incorpora lentamente el agua, mientras sigues amasando hasta que se sienta homogénea la masa y suave. Unos 10-12min de amasado
5	Coloca la masa en un recipiente previamente engrasado con un poco de aceite y tapamos con la manta de cielo hasta que doble su tamaño.
6	Sacamos la masa y porcionamos de 40 a 50 gramos para comenzar a bolear y darle forma a nuestros bolillos.
7	Dejamos reposar y ponemos a precalentar el horno a unos 220°C
8	Una vez que ya reposados nuestros bolillos ponemos un hielo en la charola y metemos a hornear uno 5 min, bajamos la temperatura a unos 200 °C unos 10 min y volvemos a subir temperatura a 220 para que terminen de dorar.

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