



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Pan Australiano

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
150	g	Harina de trigo	
150	g	Harina de trigo integral	
13	g	Cacao en polvo (100%)	
3	g	Levadura seca	
40	g	Azúcar mascabado	
50	ml	Miel	
15	g	Mantequilla	
100	ml	Agua	
70	ml	Cerveza	
3	g	Sal	
Cantidad:	Unidad:	Utensilios	
1		Recipiente con tapa 200 mL	
		Recipiente con tapa 4 L	
1		Espátula de silicona	

CEDO

1		Báscula de cocina	
1		Batidor	
1		Batidora planetaria	
1		Horno	
2		Moldes (21x12cm)	
1		Tamiz	
1		Papel para hornear	

#	Preparación:
1	Mezclar todos los ingredientes en el recipiente de la batidora.
2	Reposar la mezcla 20 minutos.
3	Amasar hasta el punto.
4	Reposar la masa 20 minutos.
5	Hacer pliegues en formato de sobre.
6	Reposar la masa 20 minutos.
7	Hacer pliegues en formato de sobre.
8	Dividir la masa en 2 trozos, moldear los panes y ponerlos en los moldes con papel para hornear.
9	Fermentar hasta que dupliquen su tamaño.
10	Hornear a 180 C por aproximadamente 25 minutos.
11	Enfriar y degustar.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo

Pan Suizo con Cerveza

Tiempo de Preparación:

Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
380	g	Harina de trigo	
125	ml	Cerveza	
125	ml	Agua	
3	g	Levadura seca	
170	g	Puré de papa	
11	g	Sal	
Masa vieja			
50	g	Harina	
35	ml	Agua	
1,5	g	Levadura seca	
1	g	Sal	
Cobertura			
50	ml	Cerveza	
1	g	Levadura	
30	g	Harina de centeno	

CEDO

Cantidad:	Unidad:	Utensilios	
1		Recipiente con tapa 200 mL	
		Recipiente con tapa 4 L	
1		Espátula de silicona	
1		Báscula de cocina	
1		Batidor	
1		Batidora planetaria	
1		Horno	
1		Charola (30x40 cm)	
1		Tamiz	
1		Papel para hornear	

CEDO

#	Preparación:
1	Preparación de la masa vieja
2	Mezclar todos los ingredientes y almacenar en la nevera por mínimo 24 h
3	Preparación de la masa del pan:
4	Mezclar todos los ingredientes en el recipiente de la batidora.
5	Dejar la mezcla en reposo 20 minutos
6	Amasar hasta el punto.
7	Fermentar hasta que duplique su tamaño.
8	Dividir la masa en dos trozos iguales y moldear
9	Fermentar hasta que duplique su tamaño
10	Preparación de la cobertura:
11	Mezclar los ingredientes y untar los panes.
12	Tamizar harina de trigo.
13	Hornear a 200 C por aproximadamente 15-20 min.