

**Nota: No adelantarse al proceso**

<b>Receta Platillo</b>
<b>Bolillos con Semillas</b>

<b>Tiempo de Preparación:</b>	<b>Descripción:</b>
-------------------------------	---------------------

<b>Cantidad:</b>	<b>Unidad:</b>	<b>Ingredientes:</b>	<b>Observaciones (Marca)</b>
1	kg	Harina	
50	grs	Salvado de trigo	
40	grs	Levadura seca	O se puede utilizar 120 grs de levadura fresca + 10 grs de levadura seca o 30 grs de levadura fresca extra.
500	ml	Agua	
75	grs	Azúcar	
20	grs	Sal	
150	grs	Semilla	Puede ser ajonjolí, cacahuete, girasol, pepita, amaranto, linaza, avena, chía, amapola, trigo, quinoa (también se puede hacer un mix).

<b>#</b>	<b>Preparación:</b>
1	Hacer masa madre con los ingredientes, en un bowl agregar el kg de harina cernida, la levadura y el agua.
2	Revolver a mano hasta hacer una masa dura pero sin grumos.
3	Una vez que esté lista la masa homogénea, pesada, sin grumos se debe bolear
4	Con un spray o con la mano agregar un poco de agua sobre la masa para no hacer costra y dejar reposar hora y media con un paño o trapo para que doble su volumen.
5	Pasado el tiempo retirar del bowl y ponchar, agregar el azúcar, la sal y la levadura extra que son 10

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

	grs de seca o 30 grs de fresca (en este proceso se pueden agregar las semillas o queso cortado en cubos pequeños).
6	Llevar a una batidora (si lo desea) para refinar más la masa, llevar a velocidad con 3 ganchos durante 7-10 minutos.
7	Se tiene que estirar la masa que esté lisa y sin pegarse, una vez hecha la masa porcionar en bolas de 100 grs (no lleva mejorante y tampoco se le agrega vapor al horno).
8	Porcionar la masa y bolear cada porción, una vez boleada se le dará forma de bolillos con las manos.
9	Para hacer la forma del bolillo primero se toma una porción de masa y con la palma presionar a modo de aplastar la masa y dejarla en forma de óvalo alargado.
10	Sobre lo más angosto de la masa empezar a hacer rollo la masa de punta a punta ejerciendo presión para que quede bien formado y con fuerza, las puntas tendrán que quedar delgadas.
11 21	Hecho esto se le da una forma de balón de fútbol americano y se lleva a una charola previamente enharinada y dejar reposar para leudar por segunda vez durante 10 minutos y cubrir con plástico.
13	Una vez pasado el tiempo retirar el plástico cuidadosamente y pasar el pan a otra charola pero voltear la masa del lado en el que estaba.
14	Con cuidado tomar una navaja o cuchillo filoso y realizar una greña o un corte alargado sobre el pan, no muy profundo solo para marcar el corte.
15	Hornear a 180°C durante 25 minutos.

**Nota: No adelantarse al proceso**

## Receta Platillo

### Baguette con Queso

**Tiempo de Preparación:**

**Descripción:**

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	kg	Harina	
600	ml	Agua	
20	grs	Sal	
40	grs	Levadura seca	O 120 grs de levadura fresca.
30	grs	Azúcar	
10	ml	Aceite vegetal	
200	grs	Queso	Se recomienda el queso seco como manchego, gruyere, queso azul, chihuahua, parmesano o gouda. Agregar algunas hierbas aromáticas como romero, tomillo, orégano, albahaca. (Se debe ocupar mínimo un queso y una hierba aromática, si desea utilizar más quesos o un mix es posible).

#	Preparación:
1	En un bowl agregar todos los ingredientes y hacer una masa homogénea, tersa, sin que se pegue, si se puede hacer en una batidora es mucho mejor para refinar la masa (también se puede hacer a mano). Agregar queso o algunas semillas.
2	Una vez lista la masa se deja reposar en el bowl con una capa de aceite vegetal para no hacer costra y dejar reposar durante 15 minutos o hasta que duplique su tamaño.
3	Precalentar el horno a 250°C.
4	Cuando la masa dobla su tamaño ponchar y dividir en porciones de 250 grs o hasta 400 grs.

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

5	Cuando las porciones están hechas se realiza un boleada en cada una.
6	Continuar trabajando con las manos sobre la mesa de trabajo y darle forma alargada pero redonda como si se hiciera una tira larga.
7	Cuando la tira este hecha debe medir entre 35-40 cm se coloca en una charola previamente enharinada para su segunda fermentación.
8	Espolvorear un poco de harina sobre los baguettes.
9	Cuando doble su volumen con ayuda de una navaja o un cuchillo muy filoso se debe marcar líneas o hacer greñas sobre el baguette a lo largo.
10	Inmediatamente tapar o cubrir la charola con papel aluminio y llevar al horno durante 15 minutos.
11	Pasado el tiempo sacar del horno rápidamente con unos guantes o trapos y retirar cuidadosamente el aluminio, llevar en seguida al horno de nuevo durante 15-20 minutos y bajar la temperatura a 200°C hasta ver dorado el baguette.
12	Retirar del horno y dejar enfriar.