

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Roles de Espirulina y Canela

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes para masa:	Observaciones (Marca)
250	ml	Leche	
10	grs	Levadura instantanea	
500	grs	Harina de trigo	
100	grs	Azúcar	
70	grs	Mantequilla	
2	pzs	Huevos	
5	grs	Espirulina	
1	pizca	Sal	
		Ingredientes para relleno:	
180	grs	Azúcar mascabado	
20	grs	Canela en polvo	
30	grs	Mantequilla derretida	
		Ingredientes para icing:	
90	grs	Queso crema	
40	grs	Mantequilla	
30	grs	Azúcar glass	

10	grs	Espirulina	
		Utensilios:	
		Rodillo	
		Batidora de pedestal	
		Gancho para batidora	
		Bandeja para hornear	
		Bowls	

#	Preparación para masa:
1	Disolver levadura en leche tibia y una cucharada de azúcar, dejar reposar 5 minutos.
2	En el bowl de la batidora integrar el resto de los ingredientes junto con la levadura activada.
3	Batir por aproximadamente 10 minutos o hasta que la mezcla se despegue de los bordes de la batidora.
4	Dejar reposar hasta doblar su tamaño.
5	Una vez pasado el tiempo de reposo estirar la masa con ayuda de un rodillo.

#	Preparación para el relleno:
1	Mezclar azúcar y canela en un bowl.
2	Esparcir toda la mantequilla derretida sobre la masa estirada y esparcir la mezcla previa de azúcar y canela.
3	Se procede a enrollar.
4	Cortar los roles de un grosor aproximado de 3-4 centímetros.
5	Colocar en un molde y dejar reposar hasta doblar nuevamente el tamaño.
6	Hornear a 180°C por aproximadamente 30 minutos.

#	Preparación para el icing:
1	Acremar el queso con los polvos hasta integrar bien.
2	Reservar y cuando los roles estén listos cubrir en la parte superior.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Focaccia con Chía y Linaza

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
420	ml	Agua tibia	
6	grs	Levadura instantanea	
2	cds	Aceite de oliva	
1	cda	Miel	
480	grs	Harina de trigo	
10	grs	Chía	
10	grs	Linaza	
2	grs	Sal	
		Utensilios:	
		Bandeja para hornear	
		Papel encerado	

		Bowl	
		Bascula medidora	
		Paño para cubrir la masa	

#	Preparación:
1	Mezclar todos los ingredientes y dejar reposar por 5 minutos.
2	Hacer dobleces de los extremos del centro con las manos húmedas cada 10 minutos. Repetir 3 veces más.
3	Dejar fermentar 1 hora.
4	Colocar en una bandeja con aceite de oliva y realizar una serie de dobleces más y dejar reposar por 2 horas.
5	Ponchar la masa con los dedos para dar forma con ayuda de un poco de aceite de oliva.
6	Esparcir un poco de semillas para decorar y hornear por 20 minutos a 220°C.
7	Dejar enfriar y cortar al gusto.