

## Nota: No adelantarse al proceso

Lista de utensilios en general:

- Batidora
- Horno para hornear
- Báscula
- Taza medidora
- Miserables
- Bowls diferentes tamaños
- Cuchillo
- Tabla para picar
- Cucharas medidoras
- Rejilla para enfriar
- Rodillo
- Molde de panqué para hornear
- Charola para hornear
- Papel para hornear
- Brocha para barnizar
- Placa para hornear cupcakes

## Receta Platillo

### Panes Rellenos y Trenzados

Tiempo de Preparación: 3 hrs

Descripción: pan rellenos y trenzados y decoraciones

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes: Para masa	Observaciones (Marca)
450	gr	Harina	
11	gr	Levadura seca	
33	gr	Leche en polvo	
56	gr	Azúcar	
5	gr	Sal	
3	pzs	Huevos	

# CEDO

125	ml	Leche tibia	
90	gr	Mantequilla derretida	
		<b>Ingredientes: Para relleno</b>	
90	gr	Mantequilla derretida	
30	gr	Azúcar glass	

Extra: Opcional: cocoa (aprox. 30 gr.), canela en polvo, matcha, almendras, nuez, avellana, pistache, mermelada, crema pastelera, cajeta, crema de avellana, etc. Que sean aptas para hornear.

#	Preparación masa:
1	Elaboramos un pie con un poco de harina, azúcar, levadura y 3 cdas. De la leche tibia, mezclamos hasta integrar, tapamos y dejamos que leude.
2	En la batidora añadimos los ingredientes secos y dejamos que se mezclen hasta que se incorporen.
3	Añadimos los huevos y dejamos que se vayan integrando con los secos, luego la leche.
4	Agregamos nuestro pie e integramos.
5	Vaciamos la mantequilla derretida y seguimos amasando hasta formar una masa suave, elástica y que se despegue de las manos.
6	Colocamos la masa en un bowl engrasado con aceite, tapamos y dejamos que doble su volumen.
#	Procedimiento relleno:
1	Mezclar la mantequilla y el azúcar glass, si lleva algún otro polvo es momento de integrar.
2	Reservar, debe estar semi espeso

#	Preparación GENERAL
1	Pinchamos la masa, colocamos en la mesa de trabajo y estiramos de forma rectangular hasta donde nos permita la masa y no se rompa.

# CEDO

2	Vaciamos nuestro relleno y es momento de espolvorear los frutos secos o colocar mermelada, etc.
3	Enrollamos a lo largo y cortamos por la mitad nuestro rollo (para que nos salgan dos piezas).
4	Después cada rollo lo partiremos por la mitad y comenzaremos a trenzar un lado y otro, apretando muy bien.
5	Colocamos el pan en un molde para panqué engrasado y enharinado, tapamos y dejamos doblar su volumen.
6	Una vez leudado vamos a barnizar con huevo y leche en cantidades iguales mezclados.
7	Precalentamos el horno a 160°C por 25 mns. Aprox.

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes: Pan relleno salado	Observaciones (Marca)
300	gr	Mantequilla	
100	gr	Azúcar	
5	pzs	Huevos	
10	gr	Polvo para hornear	
5	gr	Sal	
40	gr	Levadura seca	
360	ml	Agua tibia	
5	gr	Pluspan	
		<b>Ingredientes: Para relleno</b>	
250	gr	Jamón pavo	
250	gr	Queso mozzarella rallado	
1		Elote pequeño	Lata
		Chiles jalapeños	Al gusto
250	gr	Queso amarillo	



#	<b>Preparación: Masa</b>
1	Vaciamos en la batidora los ingredientes secos y los mezclamos.
2	Agregamos la mantequilla poco a poco cortada en cubos y a temperatura ambiente
3	Una vez que se integre, añadimos los huevos uno a uno y amasamos.
4	Ahora vamos integrando agua poco a poco (solo la necesaria) hasta formar una masa suave, que se desprege del bowl y manos, dejamos reposar tapada hasta que doble su volumen.
#	<b>Preparación: Relleno</b>
1	Todo picado en cuadritos y mezclado.
2	Jamón y queso amarillo en rebanadas, lo demás picado y le ponemos una cucharada encima a cada rebanada de jamón con queso amarillo.
#	<b>Preparación: Para decorar</b>
1	Salvado o ajonjolí (100 gr)
2	Huevo para barnizar