



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Pan de feria de Nuez.

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
500	grs.	Harina de trigo.	
6	grs.	Levadura seca.	
90	grs.	Azúcar blanca.	
9	grs.	Sal.	
70	grs.	Mantequilla.	
220	grs.	Agua.	
		Relleno:	
15	grs.	Nueces picadas.	
		Cobertura:	
		Ajonjolí.	
1	Pza.	Huevo batido.	
		Utensilios:	
		Bowl.	
		Espátula de silicona.	
		Báscula de cocina.	
		Palo de amasar.	
		Charola (35x45).	
		Batidora o amasadora.	



#	Preparación:
1	Mezclar los ingredientes en un bowl a excepción de la mantequilla o manteca.
2	Reposar de 20 - 30 minutos.
3	Agregar la mantequilla y amasar hasta que la masa quede lisa y elástica.
4	Agregar las nueces.
5	1 fermentación: poner la masa en un recipiente con tapa y fermentar hasta que triplique su volumen.
6	Desinflar la masa y dividir en 8 partes iguales.
7	Hacer bolitas.
8	Reposar 5 - 10 min.
9	Abrir la masa con un rodillo y moldear en formato cilíndrico.
10	Doblar los cilindros en el medio y acomodar en la charola.
11	2 fermentación: fermentar los panes hasta que tripliquen su volumen.
12	Barnizar con el huevo y agregar el ajonjolí.
13	Hornear a 200 C por aproximadamente 15 minutos.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Gorditas de Nata.

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	grs.	Harina de trigo.	
125	grs.	Nata.	
50	grs.	Azúcar blanca.	
40	Ml.	Leche.	
30	grs.	Mantequilla	
1	Pza.	huevo	
4	grs.	Levadura seca	
4	grs.	sal	
		Utensilios:	
		Bowl.	
		Espátula de silicona.	
		Báscula de cocina.	
		Palo de amasar.	
		Sartén o comal.	
		Batidora o amasadora.	



#	Preparación:
1	Mezclar los ingredientes en un bowl.
2	Reposar de 20 - 30 minutos.
3	Amasar hasta que la masa quede lisa y elástica.
4	1 fermentación: poner la masa en un recipiente con tapa y fermentar hasta que triplique su volumen.
5	Desinflar la masa y con un rodillo estirlarla a 0,5 cm de grosor.
6	Cortar con un cortador.
7	Poner las gorditas en una charola y fermentar hasta que dupliquen su volumen.
8	Calentar un sartén.
9	Asar las gorditas hasta que estén doradas.
10	Voltear y asar el otro lado.
11	La cocción debe de ser a flama baja por aproximadamente 15 minutos de cada lado.