



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo			
Masa de Pizza con Biga.			

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes prefermento:	Observaciones (Marca)
575	grs.	Harina de trigo.	
287	grs.	Agua.	
1	grs.	Levadura seca.	
		Ingredientes masa:	
126	grs.	Agua.	
12	grs.	Sal.	
2	grs.	Levadura seca.	
		Ingredientes rellenos:	
400	grs.	Mozzarella.	Curada o fresca.
600	grs.	Passata de Tomate.	
4	Cucharadas (soperas)	Aceite de oliva.	
		Albahaca fresca.	
		Utensilios:	
		Bowl	
		Espátula de silicona	
		Báscula de cocina	
		Palo de pizza	
		Piedra de pizza	
		Batidora o amasadora	

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



#	Preparación:
1	Mezclar en un bowl la harina, el agua y la levadura y reposar 24 horas.
2	Preparo de la masa.
3	Mezclar el resto del agua, la sal y la levadura y amasar hasta obtener una masa lisa y elástica.
4	Fermentar por aproximadamente 1 hora
5	Porcionar la masa y moldear en bollos
6	Fermentar por 1 hora
7	Precalentar la piedra en el horno 30 minutos
8	Estirar la masa
9	Agregar los rellenos y hornear a temperatura máxima del horno por aproximadamente 7 minutos

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



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo			
Buchty			

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes esponja:	Observaciones (Marca)
200	grs.	Leche entera.	O agua.
5	grs.	Levadura seca.	
80	grs.	Harina de trigo.	12 grs de proteína.
15	grs.	Azúcar.	
		Ingredientes masa:	
4	Pz.	Huevo.	Solo las yemas.
65	grs.	Azucar standard.	
6	grs.	Sal.	
70	grs.	Mantequilla.	
1	Pz.	Limón.	La lladura.
225	grs.	Mermelada.	Cajeta o dulce de preferencia. (horneable)
		Utensilios:	
		Bowl	
		Espátula de silicona	
		Báscula de cocina	
		Palo de pizza	
		Charola de 35x45	
		Batidora o amasadora	

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



#	Preparación:
1	En un recipiente mezcla la levadura, el azúcar, la leche y la harina. Deja que suba cuadruplicando su volumen.
2	En la batidora integrar el prefermento, las yemas, el azúcar, la sal y la ralladura de limón y la harina de trigo.
3	Dejar reposar de 20 a 30 minutos.
4	Agregar la mantequilla y amasar hasta obtener una masa lisa y elástica.
5	1 fermentación: poner la masa en un recipiente con tapa y fermentar hasta que triplique su volumen.
6	Volcar la masa sobre una superficie espolvoreada con harina de trigo.
7	Desinflar y pesar la masa.
8	Dividir en 12 porciones iguales y hacer bolitas.
9	Abrir las bolitas de masa con un rodillo y poner 15 g de dulce.
10	Moldear.
11	2 fermentación: Poner los panecillos en una charola y fermentar hasta que tripliquen su volumen.
12	Hornear a 180-200°C por 15 minutos aproximadamente.

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