

Recetas



Pan de ajo - Choricillo

Ingredientes de la masa

Harina panadera	2000	gramos
Sal	40	gramos
Levadura fresca	40	gramos
Agua	1000-1100	gramos
Choricillo	150	gramos
Ajo	20	gramos
Mejorador para masa francesa	8	gramos

Preparación

1. Adicionar a la amasadora harina, sal y mejorador, y homogeneizar.
2. Agregar agua y comenzar a amasar.
3. Finalmente sumar la levadura fresca y amasar en velocidad rápida, hasta obtener un buen desarrollo de la masa.
4. Adicionar los choricillos y el ajo picado.
5. Fermentar la masa en bloque por 90 a 120 minutos.
6. Volcar la masa sobre un mesón enharinado y extenderla manualmente, hasta lograr un rectángulo.
7. Cortar con cuchillo rectángulos pequeños y poner sobre latas.
8. Fermentar 60 minutos aproximadamente, en un lugar temperado y húmedo.
9. Hornear a 240°C por 10 a 12 minutos, con aplicación de vapor.



* Gentileza de Lefersa.

Lefersa

Recetas



Pan Avena - Pasas

Ingredientes

Harina panadera	1500 gramos
Avena	500 gramos
Pasas	200 gramos
Huevos	100 gramos
Leche en polvo	60 gramos
Azúcar	500 gramos
Levadura fresca	100 gramos
Agua	720 -800 gramos
Mejorador de masa especial	8 gramos
Margarina de horneó	200 gramos

Preparación

1. Adicionar a la amasadora los ingredientes secos: harina, avena, pasas, leche, azúcar y mejorador, y homogeneizar.
2. Agregar el agua, luego la levadura fresca, y comenzar a amasar.
3. Finalmente sumar la margarina de horneó y amasar en velocidad rápida, hasta obtener un buen desarrollo de la masa.
4. Dividir la masa en porciones de 50 g y ovillar.
5. Decorar la superficie con avena y pasas.
6. Fermentar por 90 a 120 minutos aproximadamente, en un lugar temperado y húmedo.
7. Hornear a 240 °C por 10 a 12 minutos, con aplicación de vapor.

* Gentileza de Lefersa.

Lefersa

Recetas



Escobillones

(5 unidades)

Preparación:

- Mezclar la masa de mazapán con el azúcar flor y la harina tamizadas.
- Agregar las claras, la canela y la ralladura de limón, y dejar reposar esta masa homogénea, tapada y frigorizada, durante una noche.
- Calentar el horno a 190°, enmantequillar y espolvorear harina sobre dos bandejas del mismo.
- Batir la crema de leche y colocar sobre la masa de mazapán. Luego extender una fina capa de masa uniforme sobre las dos bandejas del horno.
- Una tras otra, cocer las dos capas de masa por 3 a 4 minutos a altura media, hasta que tomen un color tostado claro.
- Con un cortapastas de rueda dentada, cortar la masa en cuadrados de 11x11 centímetros.
- Continuar la cocción hasta que queden bien tostados. Posteriormente retirar uno a uno los cuadrados, aún muy calientes, y colocarlos sobre un grueso mango de cuchar de madera.
- Juntar y apretar un borde sobre el otro; separar los rollos de la madera y dejarlos enfriar.
- Derretir el chocolate a baño María y cubrir con él los rollos.
- Montar la crema de leche y rellenar con ella los escobillones.

Ingredientes:

120 gramos de masa cruda de mazapán
100 gramos de azúcar flor
30 gramos de harina
4 claras de huevo
½ cucharadita de canela molida
La corteza rallada de ½ limón
½ taza de crema de leche
100 gramos de baño de chocolate
¼ de tasa de crema de leche para relleno