



DISTRIBUIDORA MEQUIPAN, C.A

Recetas de Pan

PAN DE MANTEQUILLA

INGREDIENTES



- 1/2 tz. de agua tibia
- 2 cdas. de levadura seca
- 4 cda. de azúcar
- 1 cda rasa. de sal
- 1 cdas. de aceite
- 4 cdas. de mantequilla
- 4 cdas. de leche en polvo
- 2 kg de harina de trigo
- 4 huevos

PREPARACIÓN

En un tazón coloca el agua tibia (más fría que caliente), le añades la levadura y el azúcar y deja que crezca hasta que haga burbujitas, aproximadamente unos 10 minutos. Luego añades sal, aceite, mantequilla, leche y huevos. Todos estos ingredientes los revuelves con un batidor y después de mezclados le añades la harina en forma lenta, poco a poco. Amasa hasta que se despegue de las manos (a veces la masa necesita los dos kilos de harina y otras veces no). Luego la cubres y la dejas crecer unos 45 minutos hasta que aumente el volumen. Después la amasas un poco más, sin agregarle más harina. Si acaso necesita, le agregas un poco más de mantequilla. Procede a darle forma y colócalo en bandeja engrasada; deja reposar por 25 minutos y luego los metes al horno a una temperatura de 350° F los primeros 10 minutos y luego bajas la temperatura a 250 F hasta que doren.

Cuando la masa se coloca en moldes de sándwich, hay que esperar una dos horas hasta que sobre salga del molde para hornear, entonces cuando coloques la masa cruda en los moldes los llenas sólo hasta la mitad. Los hornearas a temperatura de 350°F los primeros 10 minutos y luego bajas la temperatura a 250°F hasta que se doren.

Coloca la masa en un tazón engrasado con aceite y dale vuelta, tápala con un paño húmedo y déjala crecer en un lugar resguardado, como una hora aproximadamente. Al crecer, baja la masa con el puño y pásala a la tabla enharinada y trabájala un poquito dale la forma deseada, enrollándola bien apretadita. Colócala en un molde de pan engrasado y déjala crecer de nuevo hasta que doble su volumen (más o menos 40 minutos). Hornea a una temperatura 375° a 400°F hasta que esté dorado y que al tocarla, el sonido sea hueco.



DISTRIBUIDORA MEQUIPAN, C.A

Recetas de Pan

PAN CORRIENTE

INGREDIENTES



- 1/2 tz. de agua tibia
- 2 cdas. de levadura seca o
- 1 tajada de 1cm. del paquete de levadura fresca
- 1/4 tz de aceite o margarina derretida
- 1 cda de azúcar
- 2 cdtas. de sal
- 7 a 8 tzs. aproximadamente de harina de trigo
- 1-1/2 tzs. de agua

PREPARACIÓN

Disuelve la levadura en el agua tibia de 5 a 10 minutos. Mientras tanto, en un tazón aparte pon el agua, el azúcar, la sal y el aceite o la margarina derretida ya reposada. Le agregas la levadura y comienzas a batir, agregando la harina poco a poco hasta formar una masa suave. Pásala a la tabla y continúa echando harina y amasando hasta formar una masa suave.

Coloca la masa en un tazón engrasado con aceite y dale vuelta, tápala con un paño húmedo y déjala crecer en un lugar resguardado, como una hora aproximadamente. Al crecer, baja la masa con el puño y pásala a la tabla enharinada y trabájala un poquito dale la forma deseada, enrollándola bien apretadita. Colócala en un molde de pan engrasado y déjala crecer de nuevo hasta que doble su volumen (más o menos 40 minutos). Hornea a una temperatura 375° a 400°F hasta que esté dorado y que al tocarla, el sonido sea hueco.



DISTRIBUIDORA MEQUIPAN, C.A

Recetas de Pan

RECETA BASICA PARA PAN DULCE

INGREDIENTES



- 1/2 tz de agua tibia
- 2 cdas de levadura seca o
- 1 tajada de 1cm del paquete de levadura fresca.
- 1-1/2 tz. de leche tibia
- 1/2 tz de azúcar
- 2 cdtas de sal
- 2 huevos
- 12 tz. de mantequilla, margarina o aceite
- 7 tzs. de harina aprox

PREPARACIÓN

Disuelve la levadura en el agua tibia de 5 a 10 minutos. En un tazón aparte reúne la leche, los huevos y demás ingredientes. Agrega la levadura. Luego la harina poco a poco hasta formar una masa. Pasa a la tabla de amasar y continúa agregando harina hasta formar una masa suave y no pegajosa. Coloca la bola de masa en un tazón aceitado y dale vuelta, tápala con un paño húmedo y déjala crecer el doble de su tamaño. Comprueba con los dedos si está lista y baja la masa. Amásala un poquito más, dale la forma y el relleno deseados y hornea a temperatura entre 175° a 400°F. El tiempo depende del tamaño y la forma. Están listos al estar dorados.

Con esta masa se pueden hacer panecillo dulces cortando la masa después del segundo amasado y dándole la forma que quieras.

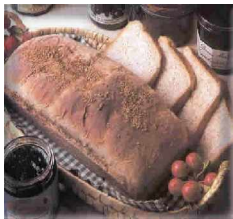


DISTRIBUIDORA MEQUIPAN, C.A

Recetas de Pan

PAN DE INTEGRAL

INGREDIENTES



- 1 kg. de harina Integral
- 3-3/4 tzs de agua
- 3 cdas de aceite
- 1 cda. rasa de sal
- 3 cdas. de azúcar
- 2 cdas. de levadura granulada

PREPARACIÓN

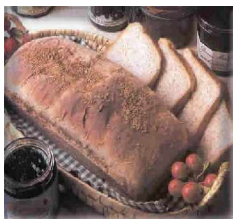
En 2 tazas de agua fría, coloca 1 cucharada de azúcar y las 2 cucharadas de levadura. Espera 10 minutos y verás que la levadura sube en forma espumosa.

Agrega el resto del agua, aceite, sal y azúcar. Incorpora la harina y amasa hasta que la masa esté compacta. Ayúdate con harina corriente y deja reposar 1 hora.

Pasado este tiempo, amasa para sacar el aire y dale forma enrollada y colócala en un molde para pan previamente engrasado. Déjalo así tapado con un paño por 1 hora y luego hornea a 275°F por 1 hora

PAN DE SANDWICH

INGREDIENTES



- 1 1/2 kg de harina
- 1/4 tz. de margarina
- 1/2 tz. de azúcar
- 8 cdas de leche en polvo descremada
- 2 cdtas de sal
- 4 cdas. de levadura en granos o 60 g de levadura fresca

PREPARACIÓN

Diluye la levadura en 1/2 tz. de agua tibia. Aparte, en un recipiente grande, coloca 4 tzs. de harina, la margarina, la leche en polvo, el azúcar, la sal y la levadura. Poco a poco, añade 4 tzs. de agua caliente (no hirviendo) mezclando con las manos y amasando hasta formar una masa más o menos compacta. Sigue amasando en una superficie plana hasta que quede elástica. Déjala crecer el doble. Colócala en molde enmantequillado y hornea a 350°F por espacio de 1/2 hora.

NOTA: Esta masa puede congelarse.