

<b>Asignatura:</b> Vocacional <b>solucionario</b>	
<b>Docente:</b> Evelyn Maturana C.	<b>Curso:</b> Laboral 3 E
<b>Objetivo de Aprendizaje:</b> Realizar actividad práctica de pan amasado	
<b>Contenido:</b> Panadería	
<b>Habilidad:</b> Recordar y elaborar receta de pan amasado	
<b>Semana N°: 27</b> miércoles 14 de Octubre	

<b>Horario Semanal</b>					
Tiempo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
9:00 - 10:00	Aprendizaje Empresa Profesora Evelyn	Matemáticas  Profesora Evelyn	Vocacional  Jefe taller Camila	Lenguaje  Profesora Evelyn	Social  Profesora Evelyn

Hola a todos y todas!! Hoy realizarán una actividad práctica de la panadería

Realizarán **pan amasado**, sin embargo, este tipo de pan muchas veces es elaborado en **amasanderías**, pero... **¿Cuál es la diferencia entre una panadería y una amasandería?**, la diferencia es muy simple y se debe a que en la panadería se realiza pan de forma más industrializada a cambio en una amasandería el pan se hace de manera casera.

### La receta de hoy será Pan Amasado



## Receta

### “Pan Amasado”

#### Ingredientes:

Ingredientes:

1 kg harina  
125 de manteca  
2 cucharaditas de sal  
2 cucharaditas de levadura en polvo  
agua tibia

Proceso:

Disponer la harina, levadura, sal y manteca, agregar el agua tibia de apoco y comenzar a mezclar. Amasar hasta obtener una consistencia blanda y que no se pegue en las manos.

Pesar trozos de masa de 140 gramos. Dejar levantar por 30 minutos. Aplastar marcar con un tenedor y dejar reposar por 15 minutos más. Hornear a 200°C por 20 minutos.

#### Preparación:

Disponer la harina en un bol



Agregar a la harina la sal



Agregar la manteca



Preparar levadura







Agregar el agua



Amasar



<p>Pesar o porcionar la masa</p>	
<p>ovillar</p>	
<p>Leudar</p>	
<p>Disponer en lata del horno y pinchar con un tenedor</p>	

Hornear



### Mise en place

