

<b>Asignatura:</b> Vocacional	
<b>Docente:</b> Evelyn Maturana C.	<b>Curso:</b> Laboral 3 E
<b>Objetivo de Aprendizaje:</b> Recordar recetas de panadería, pan saborizado	
<b>Contenido:</b> Panadería	
<b>Habilidad:</b> Recordar y elaborar receta de pan saborizado.	
<b>Semana N° 32:</b> miércoles 18 de Noviembre	

<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!! Nos encontramos en la tercera semana de noviembre y hoy abordaremos una preparación de panadería, hoy realizarán una actividad práctica de **pan saborizados**, este tipo de preparación es elaborado por lo general en hogares y panaderías, son muy cotizados por su exquisito sabor y por sus múltiples sabores.

### **Pero ¿Qué son los panes saborizados?**

Los panes saborizados son muy ricos a la hora de presentar una mesa. Tienen la característica de tener una miga bien húmeda y blanda. Son excelentes con fiambres, quesos untables o bien muy sabrosos para comerlos solos. Son piezas chicas y por lo general se presentan en varios gustos

### **La receta de hoy será pan saborizados**



## Receta

### "Panes saborizados"

#### *Ingredientes:*

1 kg de harina

30 gr levadura

20 gr sal

5 cc aceite de oliva

550 cc agua

100 gr aceitunas picadas

100 gr pimentón brunoise y salteado

150 gr tocino brunoise y salteado

*Proceso:* Mezclar todos los ingredientes y formar una masa semi blanda, al final del amasado agregar la garnitura deseada.

Dividir la masa según el tamaño deseado, ovillar y dejar reposar por 20 minutos.

Formar los modelos y colocar en latas en mantecadas. Dejar fermentar de 30 a 40 minutos.

Hornear a 220 °C por 15 a 20 minutos.

NOTA: a esta masa se le puede incorporar cualquier garnitura, tratar de que solo sea una por masa.



Si quieres, puedes ver el siguiente video y verás diferentes formas de saborizar un pan. Pega el URL en YouTube

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=31yEIRjEWXA>



**¡Buen Trabajo!**