

<b>Asignatura:</b> Vocacional	
<b>Docente:</b> Evelyn Maturana C.	<b>Curso:</b> Laboral 3 E
<b>Objetivo de Aprendizaje:</b> Realizar actividad práctica de pan dobladitas.	
<b>Contenido:</b> panadería	
<b>Habilidad:</b> Recordar y elaborar receta de pan dobladitas	
<b>Semana N°: 26</b> miércoles 07 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

Hoy realizarán una actividad práctica de panadería

Pero ¿qué es la panadería?

Se conoce como panadería al recinto donde se produce y/o se comercializa el pan. El término alude al oficio del sujeto dedicado a la elaboración de este producto. Cabe destacar que el pan es un alimento que se prepara cocinando una masa de harina y agua y, por lo general, levadura. A partir de esta receta básica, se pueden incluir múltiples ingredientes y obtener diferentes clases de panes.

**La receta de hoy serán Dobladas**



## Receta

### “Dobladitas”

#### Ingredientes:

1 kilo de harina sin polvos de hornear

250 gramos de manteca

20 gramos de sal

400 cc de agua tibia

#### Preparación:

Disponer la harina en un bol	
Derretir la manteca	
Agregar a la harina la sal	

Agregar la manteca derretida



Agregar el agua



Amasar



Pesar o porcionar la masa



<p>ovillar</p>	
<p>uslerear</p>	
<p>Pintar</p>	
<p>Disponer en lata del horno y pinchar con un tenedor</p>	
<p>Hornear</p>	

# Mise en place

