

Asignatura: Vocacional	
Docente: Evelyn Maturana C.	Curso: Laboral 3 E
Objetivo de Aprendizaje: Realizar actividad práctica de pan hallullas	
Contenido: Panadería	
Habilidad: Recordar y elaborar receta de pan hallullas	
Semana N° 28: miércoles 21 de Octubre	

Horario Semanal					
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 hallullas**, este tipo de pan es elaborado en **panaderías**,

Pero ¿Qué es una hallulla?

La hallulla viene del árabe hallún que significa bollo de fiestas y del hebreo Halláh que significa torta de pan consumida en la pascua. Es un tipo de pan blanco típico de Bolivia, Chile y Ecuador, elaborado a base de harina refinada. Su forma es redonda y plana y tiene consistencia firme y semiesponjosa .

La receta de hoy será Pan Hallullas



Receta

“Pan Hallullas”

Ingredientes:

Ingredientes:

1 kg harina
15 gr levadura
20 gr sal
150 gr manteca o materia grasa
400 cc agua

Proceso:

Mezclar todos los ingredientes y formar una masa firme.
Estirar con un uslero y cortar. Colocar en una lata de horno y fermentar de 35 a 40 minutos.
Hornear a 230°C. Por 15 minutos.

Preparación:

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

	
Agregar la manteca	
Preparar levadura	
Agregar el agua	
Amasar	

Estirar la masa	
Cortar la masa	
Leudar	
Hornear	

Mise en place

