

Colección... Saber más sobre...
Panadería económica
Pan de migajón

Burritas

35

Procesos Productivos

**Módulo 3: Preparación de alimentos
nutritivos y económicos**



Autores

Lucila Valencia de la Mora
Coordinación General del Proyecto

**Expertos del taller de
Panadería económica****Tulancingo, Hidalgo**

Felipe Sosa Galindo
Mercedes Reyes Roque
María Magdalena Sánchez Santiago
Salomón López Amador
María de los Angeles Hernández García
Martha Vázquez Amador
María Esther Cordero Gómez
Blanca Estela Flores Romero
Omar Elías Díaz Domínguez
Guadalupe Chong Márquez
Federico Rivera Castro
Javier Gómez Méndez
Velia Méndez Pérez
Mauricio Sosa Gómez
Mariela Islas Cubas
Jesús Jonathan Sosa Cordero
Érika María Domínguez Rábago
Josefina Tenorio Toriz
Ofelia Catalina Hernández García
Tomás Sosa Reyes
Ana Belén López Vargas
Alfredo Sosa Reyes
Rosa Gutiérrez Figueroa
Alberto Vargas Gutiérrez
Alejandro Vargas Gutiérrez
Juan Ignacio Vargas Gutiérrez
Guadalupe Vargas Gutiérrez
Israel Vargas Gutiérrez
María Pérez Castillo
América Patricia Díaz Figueroa
Zita González Pérez
Javier Rivera

**Expertos del taller de
Pan de pueblo****Ahuatitla, Municipio San Felipe
Orizatlán, Hgo.**

Clemencia Hernández Hernández
Magdalena Ventura Hernández
María Magdalena Hernández Hernández
Concepción Martínez Hernández
Silvia María Hernández Bautista
Yolanda Martínez Bautista
Lucía Hernández Hernández
Carmen Hernández Torres
Margarita Horta Hernández
Florencia Hernández Medina
Carmen Hernández Michel
Antonia de la Cruz Cecilia
Francisca Medina Hernández
Angelina de la Cruz Alonso
María Catalina Rodríguez Hernández
María Julia Flores Hernández
Magdalena Medina Hernández
Ana Margarita Hernández Hernández
Florencia Hernández Bautista
María Bruna Hernández
Margarita Concepción Hernández
Eusebia Martínez Hernández
Agustina de la Cruz
Máxima Campos Martínez
Guillermina Rodríguez Hernández
Isabel Pavón Hernández
Inés Seferina Hernández
Delia Jazmín Medina Hernández
Seferina Ventura Hernández
María Acosta Melo
Francisca Piña Hernández
Epifania Hernández Hernández
María Concepción Hernández Hernández
Susana Hernández Hernández
Francisca Hernández
María Luciana Hernández
Yolanda Hernández Hernández
Hermelinda Hernández Hernández
Berta Concepción Hernández

**Expertos del taller de
Pan de feria****Tulancingo, Hidalgo**

María Eugenia Salvador Bristain
Epifanio Ortiz Neri
Nicolasa Ortiz Neri
José Ortiz Neri
Jesú

Burritas

Presentación

Cuando amanece el día, las manos expertas de los panaderos mexicanos, trabajan con habilidad para transformar la masa en vistosas piezas de pan con formas y sabores variados.

Poco a poco, van saliendo del horno las charolas con diversos panes como conchas, cocoles, donas, orejas, panqués y una extensa gama de piezas olorosas y calientes que llegarán a todos los hogares para disfrutarse, acompañados de un espeso y humeante chocolate, o bien de un aromático café o atole.

La panadería es una actividad que podemos dominar si tenemos interés en aprender a preparar ricas piezas de pan que comprende la elaboración de las masas, de las pastas, de los rellenos y de los decorados que proporcionan artísticas presentaciones.

Esta Colección Saber más sobre... Panadería económica, contiene 70 títulos que les permitirán conocer paso a paso la elaboración de exquisitos panes.

Burritas

Utensilios:

- Horno de tabique o calabacero.
- Casillero de panadería o tablas.
- Tablero o mesa.
- Pala.
- Hojas o charolas para hornear el pan.
- Espátula.
- Canasto.
- Brocha.
- Recipientes.
- Charolas limpias para colocar el pan.
- Servilleta o manta para tapar la masa.
- Palote.
- Trapos para sacar las charolas del horno.

F-B

Ingredientes:

- 2 kg de harina que rinden para 20 burritas.
- 250 g de harina para espolvorear las burritas.
- 1 $\frac{1}{4}$ kg de piloncillo.
- 100 g de anís.
- $\frac{1}{2}$ litro de agua hervida y fría para preparar la masa.
- $\frac{1}{2}$ litro de agua para hervir el piloncillo.
- 50 g de levadura de pasta si trabajan en clima caliente, y dupliquen esta cantidad si trabajan en clima frío.
- 250 g de manteca vegetal.
- 10 g de sal.
- 100 g de ajonjolí.
- 500 g de queso cotija o de canasto.
- 250 g de azúcar.
- 3 huevos para barnizar el pan.

F-C

Manos a la obra

Preparación de la masa

1. Laven sus manos con agua y jabón.
F-1
2. Pongan a hervir el piloncillo hasta que se disuelva y déjenlo enfriar.
F-2
3. Coloquen la harina sobre el tablero o mesa y mézclenla con la levadura.
F-3
4. Formen una fuente.
F-4

5. Agreguen al centro de la fuente la sal, el anís, el azúcar, la manteca, la vainilla y el piloncillo disuelto.
F-5
6. Agreguen agua poco a poco.
F-6
7. Mezclen todos los ingredientes del centro de la fuente.
F-7
8. Incorporen poco a poco la harina con los demás ingredientes.
F-8
9. Tallen o amasen todos los ingredientes hasta que la masa desprenda del tablero.
F-9
10. Formen una bola con la masa.
F-10

11. Cubran la masa con una manta y dejen reposar durante 5 minutos.

F-11

12. Mezclen el $\frac{1}{4}$ kg de azúcar con el queso para obtener el relleno.

F-12

13. Batan los huevos para obtener el barniz de las burritas.

F-13

Elaboración de las burritas

14. Dividan la masa en 4 partes iguales.
F-14

15. Dividan cada parte en 10 pedazos para obtener 40 piezas.
F-15

16. Enharinen las 40 piezas para que no se pegue la masa en el tablero.
F-16

17. Dejen reposar la masa 5 minutos.
F-17

18. Extiendan las piezas con el palote hasta que adquieran la forma de sope o de gordita de 5 cm de largo.
F-18

19. Coloquen el relleno en el centro a 20 de las 40 piezas que extendieron.

F-19

20. Cubran los rellenos con las otras 20 piezas y presionen las orillas para evitar que el queso se salga.

F-20

21. Coloquen las burritas en las charolas engrasadas, en hileras y separadas.

F-21

22. Barnicen las burritas con el huevo batido, con ayuda de la brocha.

F-22

23. Espolvoreen el ajonjolí sobre las burritas.

F-23

Horneado de las burritas

24. Para hornear las burritas se requiere una temperatura de 200° o calor fuerte en horno de tabique o calabacero.
25. Coloquen la pala a la entrada del horno para poner las charolas.
F-25
26. Metan las charolas al lado contrario donde se puso el fuego.
F-26
27. Cierren la puerta del horno y dejen cocer el pan durante 10 minutos.
F-27

28. Revisen el pan a los 5 minutos y giren las charolas para que las burritas se horneen parejo.

F-28

29. Saquen el pan del horno con ayuda de los trapos cuando adquiriera un color café obscuro o esté bien cocido.

F-29

30. Dejen enfriar el pan.

F-30

31. Coloquen las burritas en charolas limpias.

F-31

Las Burritas están listas para disfrutarse en compañía de la familia, los vecinos, los amigos y los compañeros de trabajo.

Reyes Tamez Guerra
Secretario de Educación Pública

Ramón de la Peña Manrique
Director General del INEA

Luz María Castro Musso
Directora Académica

Lucila Valencia de la Mora
**Coordinadora de Desarrollo
de Procesos Productivos**

Justino Hernán Mercado Pérez
**Director del Instituto Estatal de Educación
para los Adultos, Hidalgo**

**Organización de Talleres para la Descripción
de Saberes y Habilidades Productivas**
Porfirio Maldonado Mouthon

Agradecemos la participación del personal de la Coordinación de Desarrollo de Procesos Productivos en la sistematización de las habilidades básicas y competencias laborales del taller de Panadería Económica, a los amasijos de las panaderías “La Guadalupana” y “San Juanita”, de Tulancingo, Hgo, y a la población experta en pan de pueblo de los amasijos de Ahuatitla, Municipio de San Felipe Orizatlán, Hgo, así como a la Coordinación Regional de Tulancingo, por su aportación en los procedimientos para pan de feria.

Agradecemos también la colaboración de la Subdirección de Producción de Medios y al Departamento de Producción Editorial del INEA.

Si usted desea mayor información, comuníquese al teléfono 52 41 27 62 o a la siguiente dirección electrónica: lvalencia@inea.gob.mx

PROGRAMA NACIONAL DE CAPACITACIÓN PARA LA VIDA Y EL TRABAJO

Colección Saber más sobre... PANADERÍA ECONÓMICA

Panadería económica

1. Teleras.
2. Bolillos.
3. Cuernos de vapor.
4. Barquillos.
5. Caracoles.
6. Besos.
7. Yoyos.
8. Bocados.
9. Pachucos.
10. Panquecitos.
11. Ladrillos
12. Piedras.
13. Budín.
14. Chicharrones.
15. Bisquets.
16. Orejas.
17. Rieles.
18. Polvorones.
19. Polvorones con pan molido.
20. Polvorón blanco de azúcar glass.
21. Galletas de coco.
22. Mexicanos.
23. Roscas de canela.
24. Soles.
25. Elotes.
26. Canastas.
27. Conchas.
28. Chilindrinas.
29. Neblinas.
30. Colchones.
31. Almohadas.
32. Barras para rebanadas.
33. Gusanos.
34. Calvos.
35. **Burritas.**
36. Semas.
37. Cocolos.

38. Calabazas.
39. Pan integral con salvado.
40. Cuernos de mantequilla.
41. Moños de danés.
42. Rehiletos.
43. Manitas.
44. Trenzas
45. Hojaldras.
46. Bigotes.
47. Bicicletas.
48. Pan de muerto.
49. Rosca de reyes.
50. Donas.

Pan de pueblo

51. Pan de yema.
52. Pan de elote.
53. Pan mestizo.
54. Chirimoyas.
55. Conchas.
56. Rebanadas.
57. Birotos.
58. Pan de caja.
59. Pan de royal.
60. Pan de muerto.
61. Pan de trenzas de sal.
62. Pan blanco de sal.
63. Pan catarino.

Pan de feria

64. Pan redondo o moreliano.
65. Pan redondo bordado.
66. Pan en forma de cocol.
67. Pan en forma de tornillo.
68. Pan en forma de corazón.
69. Pan típico de nuez.
70. Pan decorado con letras.