

Colección... Saber más sobre...

Panadería económica

Pan danés

Hojaldras

45

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
Jesús Cervantes López

Hojaldras

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.

Hojaldras

Utensilios:

- Horno de tabique o calabacero.
- Casillero de panadería o tablas.
- Tablero o mesa.
- Palote.
- Espátula de plástico o lámina.
- Charrasca o cuchillo.
- Pala.
- Hojas o charolas.
- Trapos para meter o sacar las charolas del horno.
- Cuchara.

F-B

Ingredientes:

- 2 kg de harina que rinden para 50 hojaldras.
- 300 g de azúcar.
- 400 g de mantequilla.
- 6 huevos
- 2 cucharadas soperas de canela en polvo.
- 20 g de sal.
- 30 g de levadura de pasta si trabajan en clima caliente, y dupliquen esta cantidad si trabajan en clima frío.
- 100 g de manteca.
- 50 g de manteca para engrasar las charolas.
- 1 $\frac{1}{4}$ litro de agua hervida.
- $\frac{1}{4}$ de kg de harina para polvear el tablero y la masa.

F-C

Manos a la obra

Preparación de la masa

1. Primero laven sus manos con agua y jabón.
F-1
2. Coloquen la harina sobre el tablero o mesa.
F-2
3. Agreguen la levadura a la harina.
F-3
4. Formen una fuente con la harina y la levadura.
F-4

5. Coloquen el azúcar, la sal, la manteca, la canela y los huevos en medio de la fuente.
F-5
6. Mezclen y tallen todos los ingredientes, y agreguen poco a poco el agua necesaria para formar una masa suave.
F-6
7. Amasen los ingredientes suavemente hasta que la masa despegue del tablero.
F-7
8. Dejen reposar la masa durante 10 minutos.
F-8
9. Ablanden la mantequilla con las manos.
F-9

10. Extiendan la masa con el palote, formando un cuadro de 1 cm de grosor y coloquen la mantequilla en el centro.
F-10

11. Doblen los extremos de la masa hacia el centro para cubrir la mantequilla.
F-11

12. Extiendan por segunda vez la masa con el palote, dejen reposar 5 minutos y vuelvan a doblar los extremos.
F-12

13. Extiendan la masa por tercera vez, doblen de nuevo la masa y déjenla reposar otros 5 minutos.
F-13

14. Engrasen las charolas con manteca.
F-14

15. Extiendan la masa con el palote hasta que tenga un grosor de 1 cm y corten en 5 tiras iguales.
F-15
16. Corten 10 rectángulos de cada tira para obtener 50 piezas.
F-16
17. Tomen un rectángulo y formen una bolita sobre el tablero, cuidando que no se reviente al bolear.
F-17
18. Realicen el mismo procedimiento con las 49 piezas restantes.
F-18
19. Coloquen 10 piezas en cada charola engrasada, dejando una separación de 3 a 5 cm.
F-19

20. Engrasen las piezas ligeramente con manteca.
F-20
21. Dejen reposar las piezas 5 minutos.
F-21
22. Unten manteca en sus manos para darles forma de volcán a las piezas.
F-22
23. Aplanen un poco las orillas de las piezas para que queden en forma de volcán.
F-23
24. Realicen el mismo procedimiento con las 49 piezas restantes.
F-24

25. Dejen reposar las piezas 15 minutos.
F-25

Horneado de las hojaldras

26. Para hornear las hojaldras se requiere una temperatura de 180° o calor fuerte en horno de tabique o calabacero.
27. Coloquen la pala en la puerta del horno para meter las charolas.
F-27
28. Metan las charolas al horno del lado contrario donde estuvo el fuego.
F-28
29. Cierren la puerta del horno y dejen cocer el pan durante 20 minutos.
F-29
30. Revisen el pan a los 5 minutos.
F-30

31. Giren las charolas al lado contrario para que el pan se cueza parejo.
F-31
32. Saquen las hojaldras del horno cuando adquiera un color café claro.
F-32
33. Dejen enfriar las hojaldras y después colóquenlas en charolas limpias.
F-33

Nota:

Las hojaldras se pueden rellenar con todo tipo de comida .

Preparen estas sabrosas hojaldras para toda la familia, los vecinos, su venta en el barrio, en los tianguis o para fiestas y cumpleaños.

Reyes Tamez Guerra
Secretario de Educación Pública

Ramón de la Peña Manrique
Director General del INEA

Luz María Castro Mussot
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 Guadalupeana” 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.