

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

Pan redondo bordado

65

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

Pan redondo bordado

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, cocolos, 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.

Pan redondo o moreliano

Utensilios:

- Horno de tabique, adobe de barro o de tepetate.
- Casillero de panadería o tablas.
- Artesa o recipiente de madera grande.
- Pala de madera de 3 m.
- Hojas o charolas de lámina.
- Barretero de trapo o tela.
- Espátula de lámina gruesa o chimal.
- Báscula.
- Huacales o cajas de madera.
- Mantas.
- Plástico.
- Hojas de zapote blanco o fresno.
- Papel de estraza o papel amarillo.
- 10 leños grandes.
- Tabiques o barra tubular.
- Recipiente para batir el huevo.

- Batidor.
- Brocha nueva.
- Cubeta de lámina.
- Cepillo para limpiar la mesa.
- Rodillos de madera.
- Mesa de 2.5 m.
- Bolsas de plástico.
- Recipiente para hacer la crema.

F-B

Ingredientes:

- 10 kg de harina que rinden para 20 piezas de pan.
- 5 kg de azúcar.
- 2 ½ kg de huevo.
- 200 g de levadura de pasta.
- 1 ½ kg de manteca vegetal o de cerdo.
- ¼ de taza de esencia de nuez.
- ½ kg de nuez picada.
- 6 litros de agua caliente.
- ½ kg de jalea.
- ½ kg de ajonjolí.
- Una pizca de colorante amarillo huevo.

F-C

Manos a la obra

Preparación de la masa

1. Primero laven sus manos con agua y jabón.
F-1
2. Calienten 5 litros de agua en la cubeta o bote.
F-2
3. Coloquen la harina en la artesa.
F-3
4. Agreguen el azúcar y 1 $\frac{1}{4}$ kg de manteca.
F-4
5. Añadan 2 kg de huevo, la nuez y la esencia de nuez
F-5

6. Agreguen el agua caliente y revuelvan los ingredientes.

F-6

7. Agreguen la levadura cuando esté el agua templada.

F-7

8. Mezclen la harina con los ingredientes.

F-8

9. Amasen dentro de la artesa hasta que quede una masa uniforme y desaparezcan los grumos. Después tapen con una manta y déjenla reposar una hora.

F-9

10. Enharinen la mesa.

F-10

11. Coloquen la masa sobre la mesa enharinada.
F-11
12. Coloquen la báscula en la mesa.
F-12
13. Corten trozos de masa y pese en la báscula pedazos de 500 g.
F-13
14. Separen 4 pedazos de masa para el bordado.
F-14
15. Boleen las piezas de masa sobre la mesa.
F-15
16. Calienten el horno hasta que la leña se consuma.
F-16

17. Engrasen las hojas o charolas.
F-17
18. Coloquen las piezas de masa en las charolas y extiendan con el rodillo.
F-18
19. Corten tiras de 25 cm con la masa sobrante.
F-19
20. Boleen en trozos de masa hasta formar hilos delgados de 1 metro de largo.
F-20
21. Tomen una tira o hilo de masa y borden alrededor de cada pieza.
F-21
22. Borden la pieza a su gusto.
F-22

23. Batan el huevo restante hasta que quede espumoso.
F-23
24. Barnicen las piezas con huevo cuidando que queden bien cubiertas.
F-24
25. Agreguen ajonjolí.
F-25
26. Preparen la crema o pasta para decorar las piezas.
F-26
27. Vacíen la crema en una bolsa de plástico y decoren las piezas.
F-27
28. Corten la jalea en forma de triángulos, flores o figuras que deseen.
F-28

29. Coloquen las jaleas sobre la crema que se colocó en las piezas.

F-29

30. Coloquen las pasas sobre la crema.

F-30

Horneado del pan

31. Preparen el horno y metan las charolas.
F-31

32. Cierren el horno y dejen cocer el pan 3 minutos.
F-32

33. Revisen el pan a los 3 minutos y si adquirió un color café oscuro o vino significa que se está cociendo bien.
F-33

34. Dejen cocer el pan otros 3 minutos con el horno abierto.
F-34

35. Saquen las charolas que tengan el pan más cocido en el orden en que se metieron al horno. Preferentemente las del centro que se cocen más rápido por ser la parte más caliente del horno.

F-35

36. Retiren el pan de las charolas procurando no romperlo.

F-36

37. Coloquen el pan en las tablas.

F-37

38. Dejen enfriar el pan durante 12 horas.

F-38

Conservación del pan

39. Coloquen en el huacal la manta, el plástico y hojas de zapote blanco.
F-39

40. Metan el pan en el huacal alternando con hojas de zapote blanco.
F-40

41. Terminen de meter el pan y tapen el huacal con el plástico y la manta, haciendo un nudo para que quede bien cerrado.
F-41

Nota:

Al tercer día retiren las hojas de zapote blanco o fresno para que se conserve el pan.

Los invitamos a disfrutar con sus familias este rico pan de feria.

Organicen la venta de pan de feria en todas las celebraciones de la localidad y de los pueblos cercanos.

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.