

Colección... Saber más sobre...

Panadería económica

Pan de feria

Pan redondo o moreliano

64

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 o moreliano

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.

Pan redondo o moreliano

Utensilios:

- Horno de tabique, adobe de barro o tepetate.
- Casillero de panadería o tablas.
- Artesa o recipiente de madera.
- Pala de madera de tres metros de largo.
- Mesa.
- Báscula.
- Tabla de 2.5 m de largo por 30 cm de ancho.
- Recipiente.
- Batidor.
- Manta o tela.
- Plástico para cubrir el pan.
- 10 trozos de leña.
- Barretero de tela.
- Cubeta de lámina.

- Espátula de lámina.
- Hojas o charolas de lámina.
- Navaja.
- 5 Tabiques.
- Cepillo para limpiar la mesa.
- Rodillo de madera.
- Medio costal de hojas de zapote blanco.
- 5 pliegos de papel de estraza.
- Caja o huacal de madera.
- Trapos para sacar las charolas del horno.
- 2 brochas para untar el huevo.
- Ladrillo o barra tubular.

Las hojas de zapote blanco y la manta ayudan a conservar fresco el pan y le dan aroma y sabor.

F-B

Ingredientes:

- 10 kg de harina que rinde para 20 piezas.
- 5 kg de azúcar.
- 2 ½ kg de huevo.
- 200 g de levadura.
- 1 ½ kg de manteca vegetal o de cerdo.
- 500 g de nuez picada.
- 1 taza de esencia de nuez.
- 1 kg de ajonjolí.
- 500 g de jalea.
- ½ kg de pasas.
- 6 litros de agua caliente.

F-C

Manos a la obra

Preparación de la masa

1. Laven sus manos con agua y jabón.
F-1
2. Pongan a calentar el agua en la cubeta.
F-2
3. Coloquen la harina en la artesa.
F-3
4. Agreguen a la harina 2 kg de huevo, el azúcar, 1 $\frac{1}{4}$ kg de manteca, la esencia de nuez y la nuez picada.
F-4
5. Viertan el agua caliente.
F-5

6. Mezclen los ingredientes.
F-6
7. Agreguen la levadura.
F-7
8. Mezclen todos los ingredientes hasta que obtengan una masa sin grumos.
F-8
9. Cubran la masa con la manta y déjenla reposar una hora si hace calor y hora y media si hace frío.
F-9

Elaboración del pan

10. Enharinen la mesa.
F-10

11. Coloquen la masa en la mesa enharinada.
F-11

12. Corten la masa en trozos de 500 gramos.
F-12

13. Calienten el horno hasta que se consuma la leña.
F-13

14. Boleen los trozos de masa con las manos enharinadas.
F-14

15. Coloquen las bolas de masa sobre las tablas enharinadas y déjenlas reposar.
F-15

16. Engrasen las hojas o charolas con manteca.
F-16

17. Extiendan las bolas de masa del tamaño de la hoja o charola.
F-17

18. Coloquen las piezas en las charolas engrasadas y denles forma redonda.
F-18

19. Dejen reposar las piezas durante 10 minutos.
F-19

Decoración del pan

20. Batan $\frac{1}{2}$ kg de huevo en el recipiente hasta que la mezcla quede espumosa.
F-20

21. Realicen 4 cortes poco profundos alrededor de cada pan.
F-21

22. Barnicen las piezas con huevo.
F-22

23. Coloquen ajonjolí alrededor de cada pieza.
F-23

24. Corten la jalea al gusto para decorar los panes.
F-24

25. Decoren el pan con las figuras de su preferencia.

F-25

Horneado del pan

26. Coloquen las brasas a un lado del horno.
F-26

27. Mojen el barredor y limpien el horno.
F-27

- Si el horno quedó muy caliente trapeen con el barredero mojado.
- Para comprobar que el horno tenga la temperatura adecuada agreguen agua al tabique.
- Si el agua burbujea significa que el horno está caliente, si está frío, metan más leña para que termine de calentarse.

28. Coloquen los tabiques o la barra tubular alrededor de las brasas para que el pan no se queme.
F-28
29. Metan las charolas al horno con la ayuda de la pala.
F-29
30. Cierren la puerta del horno y dejen cocer los panes durante 3 minutos.
F-30
31. Revisen el pan a los 3 minutos y si adquirió un color café oscuro, significa que se está cociendo bien.
F-31
32. Dejen cocer los panes otros 3 minutos con el horno abierto.
F-32

33. 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-33

34. Coloquen los panes en las tablas.

F-34

35. Dejen enfriar el pan durante 12 horas.

F-35

Conservación del pan

36. Coloquen en el fondo del huacal o de la caja de madera un plástico y después una manta.

F-36

37. Pongan una capa de hoja de zapote blanco o de fresno en el fondo del huacal y metan los primeros panes.

F-37

38. Vayan intercalando una capa de hojas de zapote blanco, una de panes y se cubren al final con papel de estraza.

F-38

39. Al terminar de meter todo el pan cubran con una última capa de hojas de zapote blanco y hagan un nudo con la manta y el plástico para que quede bien tapado.

F-39

Nota:

Retiren la hoja de zapote blanco al tercer día para que el pan se conserve en buen estado.

El pan redondo está listo para saborearlo con un rico chocolate y para llevarlo a vender a las ferias de la región y fiestas del pueblo.

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.