

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

Pan en forma de tornillo

67

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 en forma de tornillo

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 en forma de tornillo

Utensilios:

- Horno de tabique, adobe de barro o tepetate.
- Casillero de panadería o tablas.
- Artesa o recipiente de madera.
- Pala de madera.
- Báscula.
- Espátula o chimal.
- Barredero.
- 5 tabiques o barra tubular.
- Cepillo.
- Mesa o tablero.
- Cubeta de lámina.
- Leña para calentar el horno.
- Amasijo.
- Recipiente para batir el huevo.
- Batidor.
- Brochas.

- Navaja.
- Mantas.
- Plástico.
- Huacal.
- Hoja de zapote blanco o de fresno.
- Papel de estraza.

F-B

Ingredientes:

- 10 kg de harina que rinde para 40 piezas.
- 5 kg de azúcar.
- 2 ½ kg de huevo.
- 1 ½ kg de manteca.
- 200 g de levadura en pasta.
- 1 kg de ajonjolí.
- 6 litros de agua.
- ½ kg de jalea.
- ½ kg de pasas.
- ½ kg de nuez picada.
- ¼ de taza de esencia de nuez.
- Una pizca de amarillo huevo.

F-C

Manos a la obra

Preparación de la masa

1. Antes de empezar laven sus manos con agua y jabón.
F-1
2. Calienten el agua.
F-2
3. Vacíen la harina en la artesa y formen una presa.
F-3
4. Agreguen 2 kg de huevo, 1 $\frac{1}{4}$ kg de manteca y 5 kg de azúcar.
F-4
5. Añadan la nuez, la esencia de nuez y el agua caliente.
F-5

6. Revuelvan los ingredientes.
F-6
7. Agreguen la levadura.
F-7
8. Revuelvan la harina con los ingredientes hasta que desaparezcan los grumos.
F-8
9. Tapen la masa con la manta y déjenla reposar hora y media o hasta que doble su volumen.
F-9
10. Coloquen la masa en la mesa enharinada y corten piezas de 250 g.
F-10

Elaboración del pan

11. Boleen las piezas.

F-11

12. Denle a las piezas forma de bolillo.

F-12

13. Coloquen los bolillos sobre las tablas enharinadas y dejen reposar durante 10 minutos.

F-13

14. Enciendan el horno y dejen calentar hasta que se termine la leña.

F-14

15. Engrasen las hojas.

F-15

16. Coloquen las piezas en las hojas engrasadas.
F-16
17. Realicen tres cortes no muy profundos en forma diagonal con la ayuda de la navaja.
F-17
18. Batan el huevo en un recipiente hasta que quede espumoso.
F-18
19. Barnicen las piezas con el huevo batido cuidando que queden bien cubiertas.
F-19
20. Coloquen ajonjolí sobre las piezas.
F-20

21. Preparen la crema y decoren el pan.

F-21

22. Corten la jalea en forma de tiras.

F-22

23. Decoren las piezas con la jalea y las

pasas.

F-23

Horneado del pan

24. Coloquen las charolas en la pala.

F-24

25. Metan las charolas al horno.

F-25

26. Cierren el horno y dejen cocer el pan durante 3 minutos.

F-26

27. Revisen a los 3 minutos y si el pan adquirió un color café obscuro o vino, significa que se está cociendo bien.

F-27

28. Dejen cocer otros 3 minutos y saquen las charolas con la pala.

F-28

29. Retiren el pan de las charolas y colóquenlo sobre las tablas limpias.

F-29

30. Dejen enfriar el pan durante 12 horas.

F-30

Conservación del pan

31. Preparen el huacal, la manta, el plástico y las hojas de zapote blanco.

F-31

32. Coloquen en el huacal la manta y el plástico.

F-32

33. Empiecen a colocar el pan en el huacal alternando con capas de hojas de zapote blanco.

F-33

34. Terminen de meter el pan y cúbralo bien con la manta y el plástico.

F-34

Nota:

A los tres días retiren las hojas de zapote blanco para que el pan se conserve.

Inviten a sus familias a disfrutar de este sabroso pan de feria.

Organicen su venta en las fiestas y ferias de la región.

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.