

Colección... Saber más sobre...
Panadería económica
Pan tradicional

Pan de muerto

48

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 de muerto

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 de muerto

Utensilios:

- Horno de tabique o calabacero.
- Casillero o tablas.
- Tablero o mesa.
- Pala.
- Espátula.
- Trapos para sacar las charolas del horno.
- 6 hojas o 3 charolas para cocer el pan.
- Recipiente para colocar el azúcar.
- Recipiente para derretir la margarina.
- Cuchara sopera.
- Charolas limpias para colocar el pan.
- Brocha.
- Manta o servilleta limpia.

F-B

Ingredientes:

- 2 kg de harina que rinden para 10 piezas medianas.
- 600 g de azúcar.
- 500 g de margarina.
- 10 g de sal.
- 50 g de harina para endurecer la masa del decorado o canillas.
- 50 g de harina para polvear el tablero.
- 50 g de levadura de pasta si trabajan en clima caliente, y dupliquen esta cantidad si trabajan en clima frío.
- 3 cucharadas soperas de canela molida.
- 1 kg de huevo.
- $\frac{1}{4}$ de litro de agua hervida y fría.
- 100 g de manteca para untar el pan.
- 50 g de manteca para engrasar las charolas.

Ingredientes para decorar el pan de muerto

- 200 g de margarina.
- 250 g de azúcar para polvear el pan.

F-C

Manos a la obra

Preparación de la masa

1. Laven sus manos con agua y jabón.
F-1
2. Coloquen el harina y la levadura sobre el tablero.
F-2
3. Formen una fuente con el harina y la levadura.
F-3
4. Agreguen en el centro de la fuente el azúcar, la margarina, la canela, los huevos y la sal.
F-4

5. Mezclen los ingredientes que están en el centro de la fuente.
F-5
6. Empiecen a incorporar el harina con los otros ingredientes y agreguen agua conforme se requiera, procurando que la masa quede un poco suave.
F-6
7. Amasen bien hasta que la masa despegue del tablero o mesa.
F-7
8. Formen una bola con la masa.
F-8
9. Cubran la masa con una servilleta.
F-9

10. Dejen reposar la masa una hora hasta que doble su volumen.

F-10

Elaboración del pan de muerto

11. Separen $\frac{1}{2}$ kg de masa para preparar después los adornos.
F-11
12. Dividan la masa en 10 partes iguales.
F-12
13. Engrasen las hojas con manteca.
F-13
14. Coloquen una pieza de masa en el tablero y amasen hasta formar una bola u hojaldra.
F-14
15. Realicen el mismo procedimiento con todas las piezas.
F-15

16. Coloquen 2 piezas en cada hoja.
F-16
17. Unten las piezas con manteca.
F-17
18. Dejen reposar las piezas durante
10 minutos.
F-18
19. Agreguen al $\frac{1}{2}$ kg de masa que
separaron 50 g de harina.
F-19
20. Mezclen y amasen bien hasta que la
masa endurezca y despeguen del
tablero.
F-20
21. Dividan la masa en 32 partes iguales.
F-21

22. Presionen sobre el tablero una pieza de masa hasta formar un cordón dándole forma de huesito o canilla de 10 cm de largo.
F-22
23. Realicen el mismo procedimiento con todas las piezas.
F-23
24. Coloquen 3 huesitos o canillas cruzados en cada una de las 10 piezas que pusieron en las charolas.
F-24
25. Formen 10 bolitas con las 2 últimas partes de la masa y coloquen una en el centro de cada pieza.
F-25
26. Unten las piezas con manteca.
F-26

27. Dejen reposar las piezas durante una hora.

F-27

Horneado del pan de muerto

28. Para hornear el pan de muerto se requiere una temperatura de 170° o calor fuerte en horno de tabique o calabacero.

29. Coloquen la pala en la puerta del horno para poner las charolas.
F-29

30. Metan las charolas al horno del lado contrario donde pusieron el fuego y dejen cocer el pan durante 20 minutos.
F-30

31. Revisen a los 10 minutos, giren las charolas del lado contrario para que hornee parejo el pan y dejen cocer otros 10 minutos.

F-31

32. Saquen el pan del horno cuando adquiriera un color café claro o esté bien cocido.

F-32

33. Dejen enfriar el pan.

F-33

Decoración del pan de muerto

34. Derritan la margarina y barnicen los panes.
F-34

35. Espolvoreen los panes con el azúcar.
F-35

36. Coloquen los panes en una charola limpia.
F-36

Disfruten el delicioso pan de muerto en temporada.

Preparen pan de muerto para vender en esos días en la plaza o mercado

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.