

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

Rehiletes de danés

42

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

Rehiletes de danés

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.

Rehiletos

Utensilios:

- Horno de tabique o calabacero.
- Casillero de panadería o tablas.
- Charolas para colocar el pan.
- Charrasca o cuchillo.
- Espátula.
- Palote.
- Tablero o mesa.
- Trapos.
- Recipientes.
- Brocha.
- Pala.
- Hojas o charolas.

F-B

Ingredientes:

- 2 kg de harina que rinden para 50 rehiletes.
- 100 g de mermelada del sabor que más les guste.
- 1 litro de agua hervida y fría.
- 20 g de sal.
- 50 g de manteca para engrasar charolas.
- 6 huevos.
- 2 huevos más para barnizar el pan.
- 300 g de azúcar.
- 30 g de levadura de pasta si trabajan en clima caliente, y dupliquen esta cantidad si trabajan en clima frío.
- 150 g de manteca vegetal.
- 2 cucharadas soperas de canela molida.
- $\frac{1}{4}$ de kg de harina para polvear el tablero y la masa.

F-C

Manos a la obra

Preparación de la masa

1. Para empezar a preparar los rehiletes laven sus manos con agua y jabón.

F-1

2. Coloquen la harina en el tablero o mesa.

F-2

3. Agreguen la levadura a la harina.

F-3

4. Formen una fuente con la harina.

F-4

5. Coloquen en medio de la fuente el azúcar, la sal, la manteca, la canela y los huevos.

F-5

6. Agreguen el agua poco a poco.

F-6

7. Mezclen y tallen los ingredientes hasta formar una masa suave.

F-7

8. Amasen bien hasta que la masa despegue del tablero.

F-8

Elaboración de los rehiletos

9. Extiendan la masa con el palote, formando un cuadro de 1 cm de grosor.
F-9

10. Ablanden la mantequilla.
F-10

11. Coloquen la mantequilla al centro de la masa extendida.
F-11

12. Doblen un extremo de la masa hacia el centro.
F-12

13. Doblen el otro extremo de la misma forma para obtener un doblez completo.
F-13

14. Extiendan la masa con el palote formando un rectángulo de 90 cm de largo.
F-14
15. Doblen la masa otra vez como en los pasos anteriores para obtener 2 dobleces completos.
F-15
16. Dejen reposar la masa con la mantequilla 5 minutos.
F-16
17. Vuelvan a extender la masa con el palote en forma rectangular, de 90 cm de largo.
F-17
18. Dejen reposar la masa otros 5 minutos.
F-18

19. Engrasen las charolas con la manteca.
F-19

20. Batan los huevos en el recipiente.
F-20

21. Extiendan la masa con el palote hasta que tenga un grosor de 1 cm.
F-21

22. Doblen la masa a la mitad.
F-22

23. Vuelvan a extender la masa con el palote hasta que tenga 1 cm de grosor.
F-23

24. Corten la masa en 5 tiras iguales.
F-24

25. Corten cada tira en 10 cuadros para obtener 50 piezas.

F-25

26. Realicen 4 cortes en forma diagonal que serán las 4 puntas en las piezas sin llegar hasta el centro y formen los rehiletos.

F-26

Horneado de los rehiletos

27. Para hornear los rehiletos se requiere una temperatura de 180° o calor fuerte en horno de tabique o calabacero.
28. Coloquen la pala a la entrada del horno.
F-28
29. Metan las charolas al horno al lado contrario donde se colocó el fuego y dejen cocer el pan 20 minutos.
F-29
30. Revisen los rehiletos a los 5 minutos y giren las charolas al lado contrario para que el pan se hornee parejo.
F-30

31. Dejen cocer otros 15 minutos y saquen los rehiletes del horno cuando adquieran un color café claro o estén bien horneados.

F-31

32. Dejen enfriar el pan.

F-32

33. Coloquen el pan en charolas limpias.

F-33

Terminaron de preparar estos deliciosos rehiletes.

Vamos a saborearlos en compañía de familiares, amigos, y vecinos.

También pueden prepararlos para eventos o reuniones, es un pan con mucha aceptación y buena venta.

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.