



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



CATEGORÍA

Cinco Cereales, Panadería



PRODUCTO TERMINADO

Empanadas

EMPANADAS

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Harina	0.670
Núcleo Mix 5 Cereales	0.330
Levadura BAKELS	0.015
Manteca Vegetal	0.150
Agua	0.450
Huevos	0.053
Peso total:	1.668

MÉTODO

1. Pesar la harina más el núcleo y la levadura.
2. Agregar agua y el huevo.
3. Incorporar la grasa.
4. Amasar hasta lograr una masa elástica y homogénea.
5. Dejar reposar por 15 minutos (tapada).
6. Dividir y bolear en porciones de 60gr.
7. Estirar la masa, colocar el queso y formar las empanadas.
8. Leudar hasta doblar su tamaño.
9. Pintar con brillo y colocar decoración.
10. Hornear a 165°C por 20 - 25 minutos.