



## CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



## CATEGORÍA

Granos Andinos



## PRODUCTO TERMINADO

Empanadas

# EMPANADAS

## INGREDIENTES

### Grupo 1

| Ingrediente                 | KG    | %      |
|-----------------------------|-------|--------|
| Harina                      | 1.000 | 100.00 |
| Núcleo Granos Andinos       | 0.500 | 50.00  |
| Azúcar                      | 0.045 | 3.00   |
| Agua                        | 0.900 | 60.00  |
| Levadura Instantánea BAKELS | 0.018 | 1.20   |
| Margarina                   | 0.450 | 30.00  |
| Peso total: 2.913           |       |        |

### Grupo Relleno

| Ingrediente           | KG    | %      |
|-----------------------|-------|--------|
| Queso de mesa rallado | 1.000 | 100.00 |
| Cebolla Blanca Picada | 0.100 | 10.00  |
| Peso total: 1.100     |       |        |

## MÉTODO

1. Integrar todos los ingredientes secos.
2. Agregar agua, levadura BAKELS y amasar.
3. Colocar la masa una vez transcurrido 1 minuto.
4. Amasar hasta lograr una masa elástica y homogénea.

5. Dejar reposar por 10 minutos.
6. Dividir y bolear en porciones de 70gr.
7. Estirar la masa, colocar el relleno y cerrar cada unidad.
8. Leudar hasta doblar su tamaño.
9. Pintar con brillo y colocar decoración (se puede colocar el mismo núcleo).
10. Hornear a 170°C por 20 - 25 minutos.