

MASA BASICA DE PAN DE CAMPO

Rinde:

Costo receta:

Costo por porción:

Precio venta:

Ingredientes	Unidad	Cantidad	%	Coef.	Bruto	\$ Kilo	Costo
Harina de trigo 000	GR	500					
Agua	GR	250					
Grasa	GR	30					
Sal	GR	15					
Levadura	GR	25					
Azúcar	GR	5					

PROCEDIMIENTO – MASA BASICA DE PAN DE CAMPO

1. Diluir la levadura junto con el azúcar en el agua
2. Mezclar la harina con la sal, y unificar las dos preparaciones, y por último la grasa
4. Dejar levar 30 min.
3. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.
5. Hacer bollos de 200grs c/u. Disponerlos en una placa para horno previamente enmantecada
6. Dejar que doble su volumen
7. Realizar cortes y espolvorear con harina
8. Hornear a 180°C de 20 a 30 minutos

FIGACITAS

Rinde:

Costo receta:

Costo por porción:

Precio venta:

Ingredientes	Unidad	Cantidad	%	Coef.	Bruto	\$ Kilo	Costo
Harina de trigo 000	GR	500					
Agua	GR	200					
Sal	GR	10					
Azúcar	GR	5					
Levadura	GR	25					
Grasa	GR	50					
Manteca	GR	50					
Extracto de malta	GR	5					
EXTRA							
Manteca Clarificada	C/N						

PROCEDIMIENTO – FIGACITAS

1. Colocar en un bowl harina, sal, levadura desgranada, azúcar, extracto de malta, la crema y agua. Mezclar.
2. Agregar la manteca a punto pomada.
3. Amasar hasta lograr una masa blanda que no se pegue en las manos.
4. Tapar la masa y descansar 20 minutos en ambiente cálido.
5. Desgasificar la masa y bollar en 40grs. Disponer en placa. Dejar levar nuevamente.
6. Hacer una leve presión sobre cada figacita
7. Pintarlas con manteca fundida y llevar a horno 20 minutos a 180° C.
8. Fuera del horno volver a pintar con la manteca fundida.

Grisinies

Rinde:

Costo receta:

Costo por porción:

Precio venta:

Ingredientes	Unidad	Cantidad	%	Coef.	Bruto	\$ Kilo	Costo
Harina de trigo 000	GR	250					
Aceite de Oliva	GR	50					
Agua	GR	125					
Extracto de malta	GR	5					
Sal	GR	10					
Levadura	GR	10					
Azúcar	GR	5					

PROCEDIMIENTO – GRISINES

1. Diluir la levadura junto con el azúcar en el agua
2. Mezclar la harina con la sal y la fécula y unificar las dos preparaciones con el extracto de malta, incorporar el aceite
3. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.
4. Dejar levar 30 min.
5. Estirar la masa, cortar tiras finas y darles forma de bastón, estibar en placas apenas engrasadas.