



Ficha taller 8

(29 de abril 2015)

• TÍTULO:	UNA DE PANES Y PECES, perdón palitroques.
• PONENTE:	Carmen Bocero y Mercedes Luque.
• CONTENIDO:	- Introducción a la elaboración de panes artesanales y masa madre. Teoría y práctica. - Realización de palitroques.
• MATERIALES PONENTES:	<ul style="list-style-type: none"> • Harinas, levadura, aceite, sal. • Horno, bandejas, boles, paleta de amasado, bolsa de asado...
• MATERIALES ASISTENTES:	Aperitivo salado o dulce para postre/merienda (comentármelo para que no llevemos todas de lo mismo).
• MATERIALES ORGANIZACIÓN:	- Fotocopias. - Arroz caldoso.
• Modo de hacer:	<ul style="list-style-type: none"> • Masa Madre (ver apuntes). • Pan básico (ver apuntes) • Pan en bolsa. (http://thermomix.joagarcia.com/pan-en-bolsa-de-asar/) <p>INGREDIENTES 250g de agua. 20g de aceite. 20g de levadura prensada fresca. 500g de harina de fuerza. 1 cucharada cafetera de sal.</p> <p>ELABORACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calentar el agua y el aceite durante 1 minuto a 37º y velocidad 1. • Añadir la levadura y programar 5 segundos a velocidad 3. • Echar la la harina y la sal y remover 15 segundos a velocidad 6. • Programar 2 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga. • Amasar en forma de bola y hacer unos cortes para que quede el diseño deseado. • Espolvorear con harina para darle aspecto rústico. • Meter la bola de masa en una bolsa de asar y colocarla en la rejilla del horno. • Programar el horno a 210º durante unos 35-40minutos o hasta que esté bien cocido.
• Metodología cooperativa:	Amasado colectivo
• Enlaces de interés:	http://thermomix.joagarcia.com/pan-en-bolsa-de-asar/
• “TRUQUI DEL ALMENDRUQUI”:	
• MÚSICA:	SaraBanda, segundo intento
• RECETA PARA HACER in situ:	<p>PALITROQUES Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 huevo, 3 cucharadas de aceite frito y frío • 150 g. de azúcar, ½ k de harina (aproximadamente) • Una cucharadita de levadura “Royal”, 1 copita de anís y ralladura de limón <p>Preparación:</p> <p>Se bate bien el huevo, se le agrega el azúcar y a continuación el aceite, el anís y la ralladura de limón. Se va incorporando poco a poco la harina, en la que se habrá mezclado la levadura, y se amasa bien hasta que forme una masa como la del pan. (Será preferible no emplear de una vez toda la harina. Si se ve que queda blanda la masa, se echa el resto.)</p> <p>Cuando la masa está fina se van haciendo las palitos muy finos y pequeños. Se fríen en aceite bien caliente.</p>

