**FOCACCIA**

**Rinde:**

**Costo Receta:**

**Costo por porción:**

**Precio de venta:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ingredientes** | **Unid.** | **Cant** | **%** | **Coef** | **Bruto** | **$ Kilo** | **Costo** |
| Harina de trigo 000 | GR | 500 |  |  |  |  |  |
| Agua | GR | 250 |  |  |  |  |  |
| Vino blanco | CC | 40 |  |  |  |  |  |
| Sal | Gr | 12 |  |  |  |  |  |
| Levadura | GR | 25 |  |  |  |  |  |
| Aceite de oliva | Cc | 40 |  |  |  |  |  |
| Hierbas |  | C/n |  |  |  |  |  |

**Procedimiento**

**1.** Disolver la levadura con el agua tibia.

**2.** En un bowl, colocar la harina y la sal

**3.** Agregar el agua con la levadura.

**4.** Amasar y hacia el final, agregar el aceite de oliva, el vino y las hierbas.

Debe quedar una masa muy blanda

**5.** Bollar y dejar levar a temp. ambiente por 30min.

**6.** Estirar sobre placa previamente aceitada

**7.** Pintar con oliva, dejar duplicar su volumen.

**8.** Hundir la masa con los dedos.

**9.** Hornear a 200 ºc durante 20 a 30 minutos

**PAN ARABÉ**

**Rinde:**

**Costo Receta:**

**Costo por porción:**

**Precio de venta:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes | Unid. | Cant | % | Coef | Bruto | $ Kilo | Costo |
| Harina | GR | 500 |  |  |  |  |  |
| Levadura | GR | 15 |  |  |  |  |  |
| Agua | GR | 280 |  |  |  |  |  |
| Sal | GR | 10 |  |  |  |  |  |
| Aceite | CC. | 10 |  |  |  |  |  |

**Procedimiento**

1. Colocar todos los ingredientes es un bouw , agregar el agua con la levadura diluida y amasar por espacio de 10 min.
2. Cortar bollos de 35 gr. Aplastar con palote, lo mas fino posible, espolvoreando con harina.
3. Estibar y dejar descansar 15 minutos.
4. Cocinar a 250°C por espacio de 3 minutos. Sin vapor.

**GRISINES**

**Rinde:**

**Costo Receta:**

**Costo por porción:**

**Precio de venta:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ingredientes** | **Unid.** | **Cant** | **%** | **Coef** | **Bruto** | **$ Kilo** | **Costo** |
| Harina de trigo 000 | GR | 500 |  |  |  |  |  |
| Fécula de maíz | GR. | 50 |  |  |  |  |  |
| Margarina | GR | 25 |  |  |  |  |  |
| Agua | GR | 270 |  |  |  |  |  |
| Extracto de malta | GR | 10 |  |  |  |  |  |
| Sal | Gr | 12 |  |  |  |  |  |
| Levadura | GR | 10 |  |  |  |  |  |
| Azúcar | GR | 5 |  |  |  |  |  |

**Procedimiento**

1. Diluir la levadura junto con el azúcar en el agua

2. Mezclar la harina con la sal, y unificar las dos preparaciones.

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.

**CHIPA**

**Rinde:**

**Costo Receta:**

**Costo por porción:**

**Precio de venta:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ingredientes** | **Unid.** | **Cant** | **%** | **Coef** | **Bruto** | **$ Kilo** | **Costo** |
| Fécula de mandioca | GR | 250 |  |  |  |  |  |
| Queso sardo | GR | 125 |  |  |  |  |  |
| Queso pategras | GR | 125 |  |  |  |  |  |
| Huevo | UN | 1 |  |  |  |  |  |
| Sal | GR | 7 |  |  |  |  |  |
| Manteca | GR | 40 |  |  |  |  |  |
| Leche |  | c/n |  |  |  |  |  |

**Procedimiento**

1. Rallar grueso lod quesos y colocarlos dentro de un bol.

2. Agregar el huevo, la manteca y el almidón de mandioca, con la sal . Integrar los ingredientes con la mano hasta obtener una mezcla granulosa.

3 Verter de a poco leche a temperatura ambiente hasta formar un bollo de regular consistencia. Amasar 5 minutos, cubrir y dejar reposar 15 minutos.:,

4.Cortar porciones de 35 gr. y bollarlas, colocar sobre placa enmantecada y hornear a temperatura fuerte durante 15 minutos, es decir, cuando tomen un color dorado suave.