|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nombre de la receta: Semita pacha | |  |
|  |  | fotografía |
| Número de piezas: |  |  |
| INGREDIENTES | PESO | UNIDAD |
| **MASA** |  |  |
| Harina fuerte (75%) | 15 | Onza |
| Harina suave (25%) | 5 | Onza |
| Azúcar | 4 | Onza |
| Sal | No distingo numero | Cucharadita |
| Vit. Pastelería | 8 | Onza |
| Lev. Roja | No distingo numero | Onza |
| Polvo de hornear | ¼ | Cucharada |
| Agua | 4 | Onza |
| Vainilla oscura | 2 | Cucharaditas |
| Masa madre opcional | 1 | Onza |
| **Relleno (armado) no pesar** |  |  |
| Jalea de piña (relleno) | 1 | Lb |
| Azúcar granulada (decoración) |  | c/n |
| Duce de panela (opcional relleno) | 8 | onzas |
| Observaciones: amasado cremado directo.  Hacer un pre-fermento: en un recipiente colocar (2 cucharadas de harina, levadra, 1 cucharada de azúcar, 3 onzas de agua mesclar y esperar 5 min. Tomar estos ingredientes de la misma receta).  Hacer una corona con la misma harina.  En un bowl mediano; colocar: manteca, azúcar, sal, vinilla y ron con pasas, cremar estos ingredientes apunto pomada. Incorporar agua poco a poco.  Luego harina mezclando envolvente hasta formar una bola.  Incorporar el fermento, la masa madre y desarrollar gluten, dividir la masa en dos partes dejando 6 onzas para la pita de decoración. | | |