

Pan Dorado B-07

Meal Components: Grains

Breads, B-07

Ingredients	50 Servings		100 Servings		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Trigo entero/enriquecido mezclar la harina	8 oz	1 3/4 tazas 2 Cdas	1 lb	3 3/4 tazas	1. Mezcle la mezcla de harinas, harina de maíz, bicarbonato de sodio y la sal en la batidora por 1 minuto a baja velocidad.
Harina de maíz de grano entero	12 oz	2 3/4 tazas 2 Cdas	1 lb 8 oz	1 cuarto gl 1 3/4 tazas	
Bicarbonato de sodio		1 Cda		2 Cdas	2. Combine la leche y el jugo de limón o vinagre (para agriar la leche). Déjelos reposar por 5 minutos.
Sal		1 cda		2 cdtas	
Leche instantánea descremada en polvo, reconstituida		1 cuarto gl		2 cuartos gl	
Jugo concentrado de limón congelado, reconstituido		1/4 cup		1/2 tza	
Vinagre blanco		1/4 tza		1/2 tza	3. Agregar la melaza y el aceite vegetal a la mezcla de leche. Mézclelos bien.
Melaza	1 lb	1 1/2 tza	2 lb	3 tazas	

†Pasas, esponjadas (opcional) 8 oz 1 1/4 tazas 1 lb 2 1/2 tazas

4. Agregue la mezcla líquida y las pasas (opcional) a los ingredientes secos. Bátalos por 3 minutos a baja velocidad. **NO LOS MEZCLE DEMASIADO.** La masa quedará grumosa.
5. Vierta 5 lbs (2 cuartos gl ½ taza) de masa en cada bandeja para mesa de vapor (12 "x 20" x 2 ½") que ha sido ligeramente cubierta con aceite antiadherente en aerosol. Para 50 porciones, use 1 bandeja. Para 100 porciones, use 2 bandejas.
6. Hornee o cueza al vapor hasta que cuando introduzca un cuchillo cerca del centro, este salga limpio: En horno convencional: 375° F de 40 a 50 minutos. Para el horno de convección: 325° F de 25 a 35 minutos. Al vapor: 5 lbs de presión de 55 a 65 minutos.
7. Enfríe: Corte cada bandeja en pedazos de 5 x 10 (50 pedazos por bandeja).
8. Para moldes de pan: Vierta 2 lbs 8 oz (aproximadamente 1 cuarto gl ¼ taza) de la masa en cada molde (4 "x 10" x 4 ") que ha sido ligeramente cubierto con aceite antiadherente en aerosol. Para 50 porciones, use 2 moldes.
9. Al vapor: 5lbs de Presión por 1 hora y 10

10. Retire de los moldes. Enfríelos completamente. Corte cada barra de pan en 25 pedazos, aproximadamente de 2 a 1/2" de espesor.

Notas

Comentario:

†Para esponjar las pasas, cúbralas con agua bien caliente. Póngalas en remojo de 2 a 5 minutos. **NO LAS SOBRE REMOJE.** Escúrralas bien antes de usarlas.

Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Editado en julio de 2014. La estandarización está en curso.

Serving	Yield	Volume
1 rebanada de pan proporciona 3/4 oz de granos equivalentes.	<p>50 Servings: 1 bandeja para mesa de vapor O 2 moldes de pan</p> <p>100 Servings: 2 bandejas para mesa de vapor O 4 moldes de pan</p>	<p>50 Servings: aproximadamente 2 cuartos gl 1/2 taza (masa) 50 pedazos</p> <p>100 Servings: aproximadamente 1 galón 1 taza (masa) 100 pedazos</p>

Nutrients Per Serving

Calorías	NA	Grasa saturada	NA	Calcio	44 mg
Proteínas	NA	Colesterol		Sodio	NA
Carbohydrate	NA	Vitamina A	28 IU	Fibra dietetica	NA
Grasa total	NA	Hierro	1.08 mg		