

Stromboli con Salsa de Tomate

Meal Components: Grains, Meat / Meat Alternate

Sandwiches, F-06A

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Levadura seca activa (ver sugerencias especiales)		2 Cda 1 1/2 cda	2 oz	1/4 taza 1 Cda	<ol style="list-style-type: none"> Para obtener los mejores resultados, use todos los ingredientes y utensilios de cocina a temperatura ambiente. Disuelva la levadura seca en agua tibia. Deje reposar de 4 a 5 minutos. Coloque la harina en un tazón de mezclar. Haga un hueco en el centro. Vierta la levadura ya disuelta, el aceite, la sal y el azúcar en el centro de la harina. Gradualmente, integre la harina usando el accesorio de amasar (de gancho) a baja velocidad. Continúe usando el accesorio de amasar. Amase por 15 minutos a velocidad
Agua Tibia (110°F)		3 tazas		1 cuarto gl 2 tazas	
Harina para todo uso fortificada	2 lb 10 oz	2 cuarto gl 2 tazas	5 lb 4 oz	1 gal 1 cuarto	
Aceite vegetal		1/4 taza		1/2 taza	
Sal		1 cda		2 cda	

5. Divida y dele forma a la masa. Para 50 porciones, haga una bola de (14 oz) y 2 bolas de (1 lb 12 oz cada una). Para 100 porciones, haga 5 bolas (1 lb 12oz cada una). Déjelo reposar por 20 minutos.

Albahaca seca	1 1/4 cda	2 1/2 cda
Orégano seco	1 cda	2 cda
Mejorana seca	1/4 cda	1/2 cda
Tomillo seco	1/8 cda	1/4 cda

6. Combine la albahaca, orégano, mejorana, y tomillo. Reserve para los pasos 8 y 9.

7. En una superficie ligeramente enharinada, extienda la masa. Extienda cada bola de 1lb 12 oz en un rectángulo de 24" x 16". Extienda cada bola de 14 oz en un rectángulo de 24" x 8".

Pasta de tomate en lata	14 3/4 oz	1 1/2 tazas 2 Cda (1/8 de lata No. 10 y 1 Cda)	1 lb 13 1/2 oz	3 1/4 tazas (1/4 de lata No. 10 y 2 Cda)
-------------------------	-----------	--	----------------	---

8. Combine la pasta de tomate y el agua.

Queso mozzarella bajo en calorías, en rodajas	3 lb 2 oz	3 cuarto gl 1/2 taza	6 lb 4 oz	1 gal 2 1/4 cuarto gl	<p>9. Ponga los ingredientes en capas a lo largo en el centro de la masa, dejando 6" de la parte superior e inferior para poder doblar. Para un rectángulo de 24"x16" use: 1ª capa 10 oz de queso, 2ª capa 1/2 taza de mezcla de tomate, 3ª capa ½ cda condimento,</p>
Jamón de pavo bajo en calorías (15% de contenido de agua)	5 lb 5 oz	10 lb 10 oz		<p>10. Doble un tercio de la masa sobre el queso, mezcla de tomate y jamón de pavo. Coloque otra capa de los ingredientes sobre la masa doblada de la siguiente manera: Para rectángulo de 24"x16" use: 1ª capa 10oz de queso, 2ª capa ½ taza de mezcla de tomate,</p> <p>11. Doble el segundo tercio de la masa sobre la segunda capa de queso y jamón de pavo. Junte apretando las uniones sellando las terminaciones y la unión de encima. (Si desea puede rociar las terminaciones con una mezcla de huevo).</p> <p>12. Usando un tenedor, perfore la parte superior de la masa a lo largo de punta a punta, repitiendo 4 líneas a lo ancho.</p> <p>13. Coloque la masa preparada en bandejas (18" x 26" x 1") que hayan sido previamente engrasados levemente con aceite antiadherente en aerosol. Para 50 porciones, use 2 bandejas.</p>	

14. Permita que el stromboli crezca por 30 minutos.

15. Hornee hasta que la superficie esté ligeramente dorada: horno convencional 400°F por 30-35 minutos. Horno de convección: 350°F por 25-30 minutos. Punto crítico de control: Caliente a 135°F o a mayor temperatura.

16. Sáquelo del horno. Déjelo reposar por 15 minutos antes de cortarlo para prevenir que el queso se derrame. Corte el stromboli a lo largo por la mitad y luego a lo ancho 10 veces (20 porciones).

17. PCC: Manténgalo a 135°F o a mayor temperatura para servirlo caliente.

Notas

Consejos Especiales:

Para usar la levadura seca (instantánea), siga las instrucciones del fabricante.

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

Serving	Yield	Volume
<p>1 pedazo equivale a 1 3/4 oz de carne/alternativa a la carne, y el equivalente de 1 ¼ equivalente de granos.</p>	<p>50 Porciones: 2 ½ bollos de Stromboli de alrededor de 11 lb 2 oz</p> <p>100 Porciones: 5 bollos de Stromboli de alrededor de 22 lb</p>	<p>50 Porciones: 50 porciones en 2 bandejas</p> <p>100 Porciones: 100 porciones en 3 bandejas</p>