



CATEGORÍA

Panadería



CHAPARRITAS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Americano Minus	1.000
Agua	0.370
Manteca Vegetal	0.075
Peso total:	1.445

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Salchicha	0.552
Queso	0.320
Peso total:	0.872

MÉTODO

Base

- Incorporar a la amasadora la PM Americano Minus, levadura y paulatinamente el agua.
- Amasar por 2 minutos en velocidad lenta y posteriormente de 7 a 8 minutos en velocidad rápida.
- Cubrir la masa con film plástico y dejar reposar durante 10 minutos.
- Pasado este tiempo, se debe enharinar el mesón y extender la masa con un uslero, dejándola con un espesor de 0,4mm.
- Realizar 12 rectángulos de 16 x 18 cms, con un peso de 120 gramos por unidad.

Relleno

- En cada rectángulo de masa se debe poner dora en los bordes (huevo mezclado con un poco de agua).
- Por otro lado, se debe enrollar la salchicha con una lámina de queso.
- Luego de tener la salchicha con el queso enrollado, se debe disponer en nuestra masa y cerrarla dejando la línea de la unión hacia abajo.
- Posteriormente, con la ayuda de un tenedor o cuchara presionar los bordes para que quede bien cerrada la Chaparrita.
- Aplicar dora en toda la masa.
- Hornear a 180°C por 13 a 15 minutos.

(Receta para 12 unidades)