



CATEGORÍA

Panadería



EVENTO

Back To School / Office

EMPANADITAS NAPOLITANAS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
<u>Base Americano</u>	0.100
Harina	0.500
Manteca Vegetal	0.080
Agua	0.235
Peso total:	0.915

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Tomate	0.300
Jamón	0.100
Queso	0.200
Orégano	0.004
Aceite Vegetal	0.002
Peso total:	0.606

Grupo Dora

Ingrediente	KG
Huevos	0.110
Agua	0.040
Peso total:	0.150

MÉTODO

Base

- Incorporar a la amasadora la Base Pan Americano Minus, harina, manteca y paulatinamente el agua.
- Amasar por 2 minutos en velocidad lenta y posteriormente 7 a 8 minutos en velocidad rápida.
- Enharinar el mesón y extender masa con uslero.
- Realizar cortar círculos con un diámetro de 14 cm, con un peso entre 42 a 44 gramos.
- Polvorear harina sobre las masas para evitar que se pegue.

Relleno

- Lavar y desinfectar tomate, cortar en cubitos pequeños (Brunoise), dejar sobre un colador.
- El jamón y queso también se deben cortar (Brunoise), reservar.
- Luego unir todos los ingredientes en el mismo bowl con aceite y orégano.

Montaje

- Aplicar desmoldante Tincol a la bandeja del horno.
- Luego en cada trozo de masa, aplicar dora. (Mezcla de huevo con agua)
- En cada centro de masa dosificar entre 28 a 30 gramos de relleno.
- Al momento de juntar la masa, con tus manos realiza un triángulo arrastrando el relleno suavemente hacía el extremo inferior de la empanada.
- Posteriormente, realizar un pequeño pliegue en todos el borde de la empanada, generando un cierre.
- Aplicar dora en la superficie de la masa y pinchar con un palito de brocheta.
- Hornear a 220°C durante 16 a 18 minutos.

(Receta para 20 unidades)