



Compra online en:
sanavi.com



Recetas de **HARISIN** Preparado Panificable

PAN DE MOLDE

INGREDIENTES:

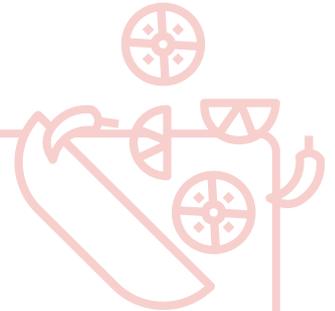
500g de Harisin Preparado Panificable

8g de levadura panificable

430ml de agua

40g de grasa comestible (margarina o aceite de oliva)

5g de sal (1 cucharadita de postre). [No añadir la sal en dietas con bajo contenido en sodio]



Nota: La levadura natural se puede sustituir por 30 g de levadura fresca. La levadura se mezcla con el agua y la sal.

PREPARACIÓN:

- Poner la harina y la grasa en un recipiente y remover.
- En otro recipiente disolver el resto de los ingredientes. [Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente] Una vez disueltos, añadir a la harina y grasa.
- Se trabaja la masa durante unos 5 minutos vigorosamente a mano o con una batidora eléctrica, hasta obtener una masa homogénea.
- Introducir la masa en un molde apropiado de pan, previamente engrasado, llenándolo hasta la mitad.
- Cubrir el molde con un paño húmedo y dejar fermentar la masa en un lugar caliente (37°C) y hasta que doble su volumen.
- Una vez fermentada la masa, meter el molde en un horno precalentado a 200°C y cocer durante 20 o 30 minutos hasta que el pan esté dorado.
- Sacar del horno, desmoldar y dejar enfriar sobre una parrilla.



NOTA: Tanto los productos de panadería como de repostería se pueden conservar, una vez fríos, dentro de una bolsa en el congelador.



Compra online en:
sanavi.com

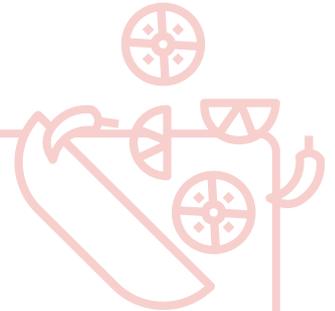


Recetas de **HARISIN** Preparado Panificable

PANECILLOS

INGREDIENTES:

- 500g de Harisin Preparado Panificable
- 8g de levadura panificable
- 25g de margarina o aceite de oliva
- 1 huevo
- 5 g de sal (1 cucharadita de café)
- 300 ml de agua a temperatura ambiente.



PREPARACIÓN:

- Se mezclan y amasan los ingredientes de la misma forma que en el pan de molde, hasta obtener una masa homogénea.
- Con las manos mojadas en aceite o con harina, moldear la masa en forma de bolas y depositarlas en una bandeja.
- Dejar fermentar la masa en un lugar caliente y húmedo hasta que doble su tamaño.
- Introducir los panecillos en el horno previamente calentado a 200°C, durante unos 20 minutos aproximadamente, hasta que estén dorados. Antes de meter en el horno, la superficie de la masa se puede pintar con huevo batido y espolvorear con semillas de sésamo.



NOTA: Tanto los productos de panadería como de repostería se pueden conservar, una vez fríos, dentro de una bolsa en el congelador.



Compra online en:
sanavi.com

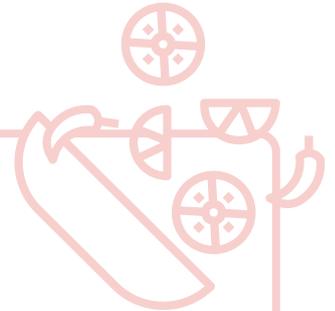


Recetas de **HARISIN** Preparado Panificable

MASA DE PIZZA (Para una pizza)

INGREDIENTES:

- 250g de Harisin Preparado Panificable
- 4g de levadura panificable
- 180ml de agua a temperatura ambiente
- 3g de sal (1/2 cucharadita de postre)
- 15g de margarina o aceite de oliva



PREPARACIÓN:

- Se mezclan y amasan todos los ingredientes de la misma forma que el pan, hasta obtener una masa homogénea y espesa.
- Se extiende la masa sobre una mesa espolvoreada con Harisin Preparado Panificable, para trabajar mejor la masa y darle la forma adecuada. Y se añade la guarnición.
- Se deja fermentar en un lugar caliente y húmedo, durante 30 minutos.
- La masa fermentada con la guarnición, se introduce en el horno precalentado a 200° C. La duración de la cocción depende del tipo de guarnición utilizada.



NOTA: Tanto los productos de panadería como de repostería se pueden conservar, una vez fríos, dentro de una bolsa en el congelador.



Compra online en:
sanavi.com



Recetas de **HARISIN** Preparado Panificable

MAGDALENAS

INGREDIENTES:

200g de Harisin Preparado Panificable

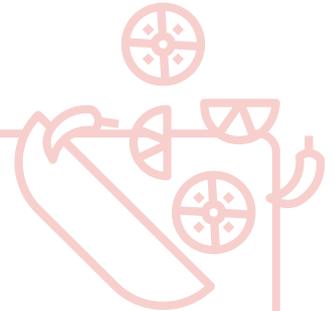
100g de azúcar

100ml de aceite de oliva o girasol

2 huevos

Ralladura de piel de limón

1 cucharadita de levadura química (5 g)



PREPARACIÓN:

- Batir bien los huevos. Añadir el azúcar, el aceite y la ralladura de piel de limón, batiendo de nuevo hasta completa homogeneización.
- Seguidamente se añade la cantidad de Harisin Preparado Panificable y se bate la masa durante 2-3 minutos a mano o con batidora eléctrica hasta obtener una masa homogénea y semiespesa.
- Con una cuchara se depositan porciones de masa en los moldes de las magdalenas, llenándolas hasta la mitad. Se espolvorean con un poco de azúcar en el centro y se introducen en el horno precalentado a 200°C durante 15-20 minutos aproximadamente hasta que estén doradas.



NOTA: Tanto los productos de panadería como de repostería se pueden conservar, una vez fríos, dentro de una bolsa en el congelador.



Compra online en:
sanavi.com

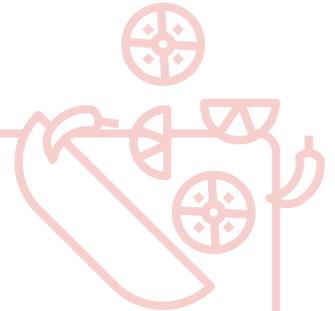


Recetas de **HARISIN** Preparado Panificable

BIZCOCHO

INGREDIENTES:

- 500g de Harisin Preparado Panificable
- 400g de azúcar
- 450g de margarina o mantequilla
- 8 huevos
- Ralladura de piel de limón
- 1 cucharadita de levadura química



PREPARACIÓN:

- Se mezclan y batan los ingredientes de la misma forma que las magdalenas.
- La masa homogénea se introduce en un molde adecuado y previamente engrasado.
- Se hornea a 180°C durante 20 minutos, hasta que esté dorado.

Nota: Si se desea un bizcocho de cacao, bastará con añadir un par de cucharadas de cacao.



NOTA: Tanto los productos de panadería como de repostería se pueden conservar, una vez fríos, dentro de una bolsa en el congelador.



Compra online en:
sanavi.com

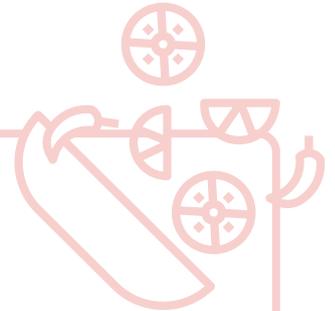


Recetas de **HARISIN** Preparado Panificable

PASTAS DE TÉ

INGREDIENTES:

500g Harisin Preparado Panificable
250g de azúcar
250g de margarina
2 huevos
2g de sal (½ cucharadita de postre)
4g de canela en polvo y/o vainilla.
Ralladura de limón



PREPARACIÓN:

- Mezclar la margarina y el azúcar en una batidora.
- Mezclar e ir incorporando la canela y/o vainilla, la sal y a continuación los huevos.
- Incorporar el Preparado Panificable Harisin y mezclar hasta conseguir una pasta homogénea.
- La forma de la pasta puede conseguirse de diferentes formas:
 - Con una manga pastelera se pueden obtener diferentes variedades siendo necesario añadir un poco más de agua para hacer más manejable la masa dentro de la manga pastelera.
 - Otra forma es extender la masa sobre una mesa (espolvoreada con harina HARISIN) mediante un rodillo hasta alcanzar un grosor de 1 cm, procediendo posteriormente a cortarla con los moldes adecuados. Antes de introducir las pastas en el horno precalentado 200°C, éstas se pueden pintar con huevo batido y adornar con almendras, avellanas, guindas, pasas, granillos de azucarillos, etc.



NOTA: Tanto los productos de panadería como de repostería se pueden conservar, una vez fríos, dentro de una bolsa en el congelador.



Compra online en:
sanavi.com



Recetas de **HARISIN** Preparado Panificable

PLUM CAKE

INGREDIENTES:

250g Harisin Preparado Panificable

125g de azúcar

125g de margarina o mantequilla

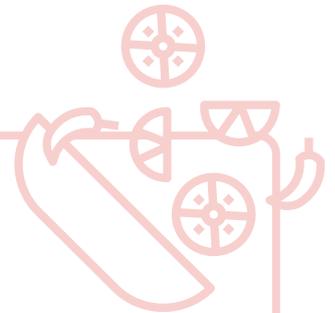
2 huevos

120g de frutas escarchadas, frutos secos (pueden mojarse en algún licor) o gotas de chocolate

2g de sal (1/2 cucharadita de postre)

100 ml de agua

Opcional: Canela, ralladura de limón, vainilla según el gusto del cliente



PREPARACIÓN:

- Se elabora como el bizcocho. Se usa una temperatura de 180°C durante 30-35 minutos.



NOTA: Tanto los productos de panadería como de repostería se pueden conservar, una vez fríos, dentro de una bolsa en el congelador.