

Bizcocho de Polvo de Hornear

Meal Components: Grains

Breads, B-04

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Harina de trigo integral mezclada fortificada	3 lb	2 cuartos gl 3 tzas	6 lb	1 gl 1 1/2 cuarto gl	1. Mezcle la harina, leche en polvo, polvo de hornear, y sal en una batidora por 1 minuto a velocidad baja. 2. Agregue la margarina sin grasa saturada y mézclela con los ingredientes secos por 2 minutos en velocidad baja. La mezcla se desmigajará. 3. Agregue el agua y mézclelo por aproximadamente 1 minuto a velocidad baja para formar una masa suave. Raspe las paredes del tazón como sea necesario durante la mezcla. 4. Vierta sobre una superficie ligeramente enharinada. Para 50 porciones, amase bolas de masa ligeramente por 1 minuto. Para 100 porciones, divida la masa por la mitad y amase
Leche en polvo descremada instantánea	3 oz	1 1/4 tzas	6 oz	2 1/2 tzas	
Polvo de hornear	2 3/4 oz	1/4 tza 2 1/2 cdas	5 1/2 oz	3/4 tza 1 cda	
Sal		1 cda		2 cdas	
Margarina sin grasa saturada	11 1/2 oz	1 3/4 tzas	1 lb 7 oz	3 1/2 tzas	
Agua, fría		3 3/4 tzas		1 cuarto gl 3 1/2 tzas	

5. Estire o de palmaditas a cada bola de masa para dejarla de 1/2" de grosor. Corte con un molde de bizcocho de 2 1/2", previamente enharinado y coloque sobre la bandeja de hornear (18" x 26" x 1") en líneas de 5 a lo ancho y 10 a lo largo.

6. Hornee hasta que se doren: En horno convencional: 450° F de 12 a 14 minutos. En horno de convección: 400° F de 8 a 10 minutos.

Notas

Variaciones:

A. Bizcochos de Polvo de Hornear (Usando "Master Mix" B-01)

Para 50 porciones, omita los pasos 1 y 2. Use 3 lb 12 oz (3 cuartos gl) de Master Mix. Continúe con los pasos 3 a 6.

Para 100 porciones, omita los pasos 1 y 2. Use 7 lb 8 oz (6 cuartos gl) de Master Mix. Continúe con los pasos 3 a 6.

B. Bizcochos de queso

Para 50 porciones, siga los pasos 1 y 2. En el paso 3, añada 12 oz (3 1/2 tazas) de queso Cheddar bajo en grasa rallado a la masa suave. Mezcle suavemente para distribuir el queso. Continúe con los pasos 4 a 6.

Para 100 porciones, siga los pasos 1 y 2. En el paso 3, añada 1 lb 8 oz (1 cuarto gl 3 tazas) de queso Cheddar bajo en grasa rallado para a la masa. Mezcle suavemente para distribuir el queso. Continúe con los pasos 4 a 6.

C. Bizcochos vertidos

Para 50 porciones, siga los pasos 1 y 2. En el paso 3, use 1 cuarto gl 3/4 tza de agua fría. Omita el paso 4. En el paso 5 distribuya con cuchara servidora No. 16 (1/4 tza) sobre la bandeja de hornear (18" x 26" x 1") en líneas de 10 para abajo y 5 para el lado. Continúe con el paso 6.

Para 100 porciones, siga los pasos 1 y 2. En el paso 3 use 2 cuartos gl 1 1/2 tazas de agua fría. Omita el paso 4. En el paso 5, distribuya con cuchara servidora No. 16 (1/4 tza) sobre las 2 bandejas de hornear (18" x 26" x 1") en líneas de 10 para abajo y 5 para el lado.

Continúe con el paso 6.

D. Bizcochos de trigo integral

Para 50 porciones, en el paso 1, use 2 lb 4 oz (2 cuartos gl) harina todo uso fortificada y 12 oz (2 3/4 tazas) de harina de trigo integral.

Continúe con los pasos 2 a 6.

Para 100 porciones, en el paso 1, use 4 lb 8 oz (4 cuartos gl) harina todo uso fortificada y 1 lb 8 oz (1 cuarto 1 1/2 tazas) de harina de trigo integral. Continúe con los pasos 2 a 6.

Un nuevo análisis de nutrientes está por venir.

Actualizado en julio de 2014. La estandarización está en progreso.

Serving	Yield	Volume
1 bizcocho provee 1.5 oz equivalente de granos.	50 Porciones: 1 bandeja	50 Porciones: 50 bizcochos de 2 ½ pulgada
	100 Porciones: 2 bandejas	100 Porciones: 100 bizcochos de 2 ½