

Masa Básica

Meal Components: Grains

Breads, A-15

Ingredients	25 Porciones		50 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Mezcla de harina de trigo integral/enriquecida	5 lbs 4 oz	1 gal 3 1/4 tzas	10 lbs 8 oz	2 gl 1 5/8 qt	<ol style="list-style-type: none">1. Coloque la harina, polvo de hornear, sal, cremor del tártaro, y leche en polvo en un tazón grande. Mezcle durante 3 minutos a baja velocidad.2. Agregue la margarina a los ingredientes secos y mezcle por 5 minutos a baja velocidad, o hasta que estén distribuido de manera uniforme. La mezcla se desmoronara fácilmente.3. Coloque en un contenedor cerrado, en la refrigeradora.4. Use esta masa básica en las recetas de: Panecillos de Mantequilla (A-09B), Cuadritos de Muffins (A-11B), Panqueques (A-12A) y Cuadritos
Polvo de hornear	4 3/4 oz	2/3 tza	9 1/2 oz	1 1/3 tzas	
Sal		2 Cdas	2 5/8 oz	1/4 tza	
Cremor tártaro		1 Cda 1 1/2 cda		3 Cdas	
Leche descremada en polvo instantánea	6 oz	2 1/2 tzas	12 oz	1 qt 1 tza	
Margarina sin grasa trans	1 lb 5 oz	3 tzas 2 Cdas	2 lb 10 oz	1 cuarto gl 2 1/4 tzas	

5. No es necesario ningún punto crítico de control.

Notas

Consejos Especiales:

Una batidora de 10 cuartos gl puede usarse para producir 1 galón 2 ¼ cuarto gl de esta masa básica. Una batidora de 20 cuartos gl puede usarse para producir 3 galones 2 tazas de esta masa básica.

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

El ingrediente de grano en esta receta debe cumplir con los criterios de granos enteros del Servicio de Alimento y Nutrición.

Serving	Yield	Volume
½ taza equivale a una porción de 2 ¾ oz de granos. (Revisar las recetas alternativas para el uso de esta masa básica)	25 Porciones: 7 lb 6 oz	25 Porciones: 1 galón 2 ¼ cuartos de galón
	50 Porciones: 14 lb 12 oz	50 Porciones: 3 galones 2 tazas