

# Recetario

**Lefersa**<sup>®</sup>

UNA MARCA LESAFFRE 

*Aprende amasando  
con esta increíble  
Selección de Recetas  
A disfrutar y sorprender*



Leva  
aura

Lefersa®

Receta

# Pan de Papa

## INGREDIENTES:

### Masa:

- 200 g de harina
- 50 g de puré de papas en escamas
- 70 cc de agua
- 4 g de sal
- 10 g de levadura Lefersa
- 10 g de azúcar
- 30 g de manteca
- 2 huevos
- 80 g de queso rallado
- 5 g de finas hierbas

### Topping:

- 30 g de queso rallado
- 30 g de semilla de sésamo integral
- 30 g de pan rallado

## PREPARACIÓN:

- Mezclar el agua y la levadura Lefersa con 50 g de harina.
- Dejar reposar durante 15 minutos.
- Mezclar el resto de la harina con los demás ingredientes.
- Agregar la mezcla inicial.
- Amasar hasta lograr una masa lisa.
- Estirar la masa en forma de cilindro.
- Cortar la masa en 6 partes iguales. Dar forma de zepelín (ovalada y alargada).
- Preparar el topping mezclando los ingredientes.
- Mojar los panes con agua y luego sumergirlos en el topping hasta cubrir completamente.
- Fermentar hasta duplicar su volumen, aproximadamente 30 minutos.
- Hornear en un horno precalentado a 210 - 240 °C por 8 -10 minutos.

Leva  
aura

Lefersa®



## Receta

# Rolls con Pasas

### INGREDIENTES:

#### Masa:

- 360 g de harina
- 5 g de sal
- 50 g de azúcar
- 40 g de leche en polvo
- 10 g de levadura Lefersa
- 1 cda de esencia de vainilla
- 75 g de manteca
- 180 cc de agua
- 1 huevo

#### Relleno

- manteca derretida
- 80 g de azúcar rubia
- 100 g de pasas de uva (maceradas en ron)
- ralladura de un limón
- 2 cdtas de canela en polvo
- mermelada reducida para pintar

### PREPARACIÓN:

- Colocar en un bol todos los ingredientes para la masa menos la manteca.
- Amasar hasta lograr formar una masa lisa.
- Incorporar la manteca y volver a amasar hasta que se integre.
- Dejar reposar durante 20 minutos.
- Estirar el bollo hasta un espesor de ½ cm formando un rectángulo.
- Pintar con la manteca derretida y espolvorear con azúcar rubia.
- Esparcir las pasas de uva.
- Enrollar la masa y cortar porciones de no más de 1 cm de ancho.
- Colocar los Rolls en bandejas enmantecadas y dejar leudar por 30 min.
- Hornear en un horno precalentado a 160 °C por 20 minutos.
- Al salir del horno pintar con mermelada reducida.

Leva  
dura

Lefersa®

Receta

# Tortas Fritas

## INGREDIENTES:

### Masa:

- 1 kg de harina
- 600 cc de agua
- 20 g de sal
- 10 g de levadura Lefersa
- azúcar flor
- 50 g de manteca

## PREPARACIÓN:

- Colocar en un bol todos los ingredientes menos la manteca.
- Amasar hasta lograr formar una masa lisa.
- Incorporar la manteca y volver a amasar hasta obtener una masa lisa y homogénea.
- Dejar fermentar por 60 minutos.
- Dividir en bollos de 60 g.
- Estirar los bollos con un uslero hasta un espesor de ½ cm.
- Dejar fermentar durante 30 minutos.
- Freír con abundante aceite o manteca.
- Al sacarlos, se les puede espolvorear con azúcar flor.



Leva  
aura

Lefersa®

Receta

# Pizza con Cebolla

## INGREDIENTES:

### Masa:

- 1 kg de harina
- 20 g de sal
- 50 cc de aceite
- 600 cc de agua
- 10 g de levadura Lefersa

### Topping:

- 20 g de queso mozzarella
- cebolla en pluma
- champiñones laminados
- trozos de panceta crocante

## PREPARACIÓN:

- Mezclar en un bol la harina, la sal y la levadura Lefersa.
- Incorporar el agua y amasar por unos minutos.
- Agregar el aceite al final y volver a amasar hasta obtener una masa lisa.
- Dejar fermentar de 15 a 20 minutos.
- Dividir la masa en 4 o 5 bollos.
- Estirar las masas en bandejas aceitadas.
- Agregar la cebolla aceitada.
- Pre-hornear en un horno precalentado a 220 °C por 10 minutos.
- Retirar del horno y agregar el queso mozzarella y los champiñones.
- Llevar nuevamente al horno hasta derretir el queso.
- Retirar del horno y agregar la panceta crocante a gusto.

Leva  
dura

Lefersa®

Receta

# Pan Casero

## INGREDIENTES:

- 500 g de harina
- 10 g de sal
- 25 g de manteca
- 300 cc de agua
- 10 g de levadura Lefersa

## PREPARACIÓN:

- Colocar en un bowl todos los ingredientes menos la manteca.
- Amasar hasta lograr formar una masa lisa.
- Incorporar la manteca y volver a amasar hasta que se integre.
- Dejar fermentar durante 30 minutos.
- Dividir la masa en 6 unidades y formar ovillos.
- Distribuir los ovillos en una bandeja aceitada.
- Dejar fermentar hasta que dupliquen su volumen.
- Hacer dos cortes es diagonal en la superficie de la masa.
- Hornear en un horno pre-calentado a 180° C con vapor inicial, hasta que se doren.

Leva  
dura

Lefersa®

Receta

# Medias Lunas

sin Gluten para Celíacos

## INGREDIENTES:

### Masa:

- 75 g de mantequilla
- 1 yema
- 50 g de azúcar
- 1 cda de esencia de vainilla
- 1 cda de agua de azahar

### Para la "harina":

- 120 g de mandioca
- 120 g de fécula de maíz
- 120 g de leche en polvo
- 20 g de goma xantana

### Para el "chicle":

- 2 cdas de mandioca
- 100 cc de agua fría

### Para la "dora"

- 1 yema
- 1 cda de azúcar
- sal

### Para la "espuma":

- 20 g de levadura Lefersa
- 15 g de azúcar
- 80 cc de agua
- 125 cc de leche

## PREPARACIÓN:

### Para la espuma:

- Entibiar la leche
- Agregar el azúcar, los 2 sobres de levadura Lefersa y el agua.
- Dejar espumar

### Para el resto:

- Mezclar los ingredientes de la "harina" y la yema.
- Añadir el azúcar y la mantequilla.
- Agregar la esencia de vainilla y el agua de azahar.
- Mezclar todo e incorporar el "chicle".
- Continuar amasando e incorporar la "espuma".
- Después de amasar y formar el bollo, estirar con un uslero hasta un espesor de ½ cm.
- Cortar en tiras y luego en triángulos para formar las medialunas.
- Enrollar los triángulos desde la base, dejar fermentar hasta que doblen su tamaño y pintar con la "dora".
- Hornear en un horno precalentado a 180°C por 20 minutos.

Leva  
aura

Lefersa®

Receta

# Pan Francés

sin Gluten para Celíacos

## INGREDIENTES:

- 90 g de harina de mandioca
- 90 g de harina de arroz
- 120 g de fécula de maíz
- 200 cc de agua
- 1 huevo
- 30 g margarina
- 5 g de sal
- 2 g de azúcar
- 70 g de leche en polvo
- 10 g de levadura Lefersa
- 10 g de goma xantana

## PREPARACIÓN:

- Incorporar todos los ingredientes en un bol y mezclar.
- Amasar hasta que todo quede bien integrado.
- Dividir la masa en 6 unidades y formar ovillos.
- Distribuir los ovillos en una bandeja aceitada.
- Dejar fermentar durante 40 minutos.
- Hornear en un horno precalentado a 180°C hasta dorar la superficie.

Leva  
aura

Lefersa®

Receta

# Pan de Cereales

## INGREDIENTES:

- 500 g de harina
- 120 g de harina de cereales
- 15 g de sal
- 100 g de azúcar rubia
- 5 g de levadura Lefersa
- 250 cc de agua
- 3 cdas de semillas molidas
- 2 cdas de aceite de oliva

## PREPARACIÓN:

- En un bol mezclar las harinas juntos con las semillas molidas, la sal y el azúcar.
- En el centro incorporar la levadura Lefersa y sobre esta verter el agua.
- Amasar e incorporar el aceite y continuar amasando.
- Dejar reposar la masa por 10 minutos.
- Cortar piezas del tamaño deseado y ovillar.
- Colocar los ovillos en una lata aceitada.
- Dejar fermentar durante 45 minutos.
- Hornear en un horno precalentado a 180 °C con vapor, hasta que se doren.

Leva  
aura

Lefersa®

Receta

# Pan de Nuez y Queso Azul

## INGREDIENTES:

- 1 kg de harina
- 20 g de sal
- 10 g de levadura Lefersa
- 80 g de manteca
- 500 cc de agua
- 40 g de azúcar
- 150 g de nueces picadas
- 450 g de queso azul desmenuzado

## PREPARACIÓN:

- Mezclar en un bol la harina junto con la sal y el azúcar.
- Incorporar la levadura Lefersa, el agua y amasar.
- Volcar la masa sobre la mesa enharinada.
- Agregar la manteca y amasar hasta obtener una masa lisa y suave.
- Dejar reposar la masa 10 minutos.
- Estirar la masa en forma rectangular hasta 1 cm de espesor.
- Esparcir el queso azul y espolvorear las nueces picadas.
- Amasar suavemente para integrar los ingredientes.
- Fermentar la masa hasta que duplique su tamaño.
- Dividir en porciones de 30 g y ovillar suavemente sin romper la masa.
- Distribuir los bollos en una bandeja aceitada.
- Dejar fermentar 45 minutos.
- Hornear en un horno precalentado a 180°C por 15 minutos.



Leva  
aura

Lefersa®

Receta

# Panecitos de Cebolla

## INGREDIENTES:

### Masa:

- 500 g de harina
- 10 g de sal
- 10 g de azúcar
- 10 g de leche en polvo
- 60 g de manteca
- 200 cc de agua
- 3 yemas
- 1 sobre de levadura Lefersa

### Topping

- 250 g de cebolla picada
- 50 g de mantequilla
- Azúcar
- Pimienta

## PREPARACIÓN:

- Mezclar en un bowl todos los ingredientes para masa menos la manteca.
- Amasar hasta lograr una masa lisa.
- Incorporar la manteca y volver a amasar hasta que se integre.
- Dejar reposar 20 minutos.
- Dividir la masa en piezas de 30 g.
- Formar bollos y distribuirlos en una bandeja aceitada dejando 5 cms de separación entre los bollos.
- Fermentar hasta que doblen su tamaño.
- Cocinar la cebolla con la mantequilla y los aliños hasta que estén doradas, dejar enfriar y reservar.
- Cubrir cada bollo con la cebolla.
- Hornear en un horno pre-calentado a 180° C por 20 a 25 minutos.



Leva  
aura

Lefersa®

Receta

# Pan con Semilla de Amapola

## INGREDIENTES:

- 1000 g de harina
- 250 g de semillas de amapolas
- 10 g de levadura Lefersa
- 50 g de manteca
- 600 cc de agua
- 15 g de azúcar
- 20 g de sal

## PREPARACIÓN:

- Mezcle en un bowl la harina, levadura Lefersa, sal, azúcar y ½ taza de semillas de amapola.
- Incorpore lentamente el agua y comience a amasar.
- Después de 5 minutos adicione la manteca y continúe amasando hasta obtener una masa blanda y suave.
- Deje reposar la masa por 10 minutos cubiertas con un plástico, para mantener su temperatura y humedad.
- Corte piezas de unos 60 g y ovíllelas.
- Moje la superficie de cada bollo con agua y unte con semillas de amapolas (½ taza).
- Coloque los bollos sobre bandejas enmantecadas.
- Vuelva a cubrirlos con un plástico o paño y deje fermentar en un lugar temperado por aproximadamente una hora o hasta que dupliquen su volumen.
- Hornee en horno caliente moderado por 15 a 20 minutos aproximadamente.
- Deje enfriar sobre una rejilla.



Leva  
aura

Lefersa®

Receta

# Pan Integral con Linaza

## INGREDIENTES:

- 800 g de harina
- 450 g de harina integral
- 125 g de semillas de linaza
- 10 g de levadura Lefersa
- 50 g de manteca
- 600 cc de agua
- 15 g de azúcar
- 20 g de sal

## PREPARACIÓN:

- Mezcle en un bowl la harina, harina integral, la levadura Lefersa, sal y azúcar.
- Incorpore lentamente el agua y comience a amasar, después de 5 minutos adicione la manteca y continúe amasando hasta obtener una masa blanda y suave.
- Deje reposar la masa por 10 minutos cubierta con un plástico, para mantener su temperatura y humedad.
- Corte piezas de unos 60 g y ovíllelas.
- Moje la superficie de cada bollo con agua y unte con semillas de linaza.
- Coloque los bollos sobre una bandeja enmantecada.
- Vuelva a cubrirlos con un plástico o paño y deje fermentar en un lugar temperado por aproximadamente una hora o hasta que dupliquen su volumen.
- Hornée en horno caliente moderado por 15 a 20 minutos aproximadamente.
- Deje enfriar sobre una rejilla.

Leva  
aura

Lefersa®



Receta

# Berlines

## INGREDIENTES:

- 1000 g de harina
- 20 g de levadura Lefersa
- 150 g de azúcar
- 50 g de leche en polvo
- 2 cdas de esencia de vainilla
- 120 g de margarina
- 1 ½ de limón para ralladura
- 400 cc de agua
- 1 pizca de sal
- 2 huevos

## PREPARACIÓN:

- Mezclar todos los ingredientes secos, incluyendo la ralladura de limón.
- Incorporar los huevos, la esencia de vainilla y el agua.
- Agregar la margarina y amasar obtener una masa suave y lisa.
- Dividir la masa y formar ovillos.
- Colocar los ovillos sobre bandejas sobre un paño enharinado.
- Fermentar en un lugar temperado durante 60 min. aprox.
- Freír en aceite a temperatura media.
- Retirar los berlines del aceite y enfriar sobre un papel absorbente.
- Cortar y rellenar con crema pastelera, mermelada o manjar.
- Espolvorear con azúcar flor.

Leva  
dura

Lefersa®

*Receta*

# *Pan Amasado*

**INGREDIENTES:**

- 1000 g de harina
- 10 g de levadura Lefersa
- 20 g de sal
- 80 g de manteca
- 500 cc de agua

**PREPARACIÓN:**

- Mezclar la levadura Lefersa con la harina.
- Incorporar sal, agua tibia y comenzar a mezclar.
- Agregar manteca y amasar hasta lograr una masa blanda y lisa.
- Cortar las piezas de acuerdo al tamaño deseado y formar ovillos.
- Colocar los ovillos sobre latas aceitadas, aplastarlos y pincharlos con un tenedor.
- Cubrir y dejar fermentar en un lugar temperado por 45 a 60 minutos.
- Hornear en horno caliente moderado por 15 a 20 minutos.

Leva  
dura

Lefersa®



*Receta*

# Masas Dulces

## INGREDIENTES:

- 1000 g de harina
- 20 g de levadura Lefersa
- 120 g de margarina
- 1 cdta de esencia de vainilla
- 5 g de sal
- 1 limón para ralladura
- 150 g de azúcar
- 50 g de leche en polvo
- 250 cc de leche fría
- 2 huevos

## PREPARACIÓN:

- Mezclar la Levadura Lefersa con la harina y el azúcar.
- Agregar la leche, los huevos, la margarina, la sal, la esencia y la ralladura de limón.
- Amasar hasta lograr una masa suave y lisa.
- Dejar reposar la masa durante 10 minutos cubierta con un plástico o paño.
- Cortar piezas y formar ovillos.
- Colocarlos sobre una bandeja aceitada y dejar fermentar por 45 minutos aprox.
- Mezclar un huevo batido con un poco de agua y pintar los ovillos.
- Decorar con crema pastelera antes o después de hornear.
- Hornear en horno caliente por 15 minutos.



Leva  
aura

Lefersa®

Receta

# Pan 3 Cereales

## INGREDIENTES:

- 800 g de harina
- 200 g de harina integral gruesa
- 10 g de levadura Lefersa
- 125 g de semillas de Lizana
- 50 g de manteca
- 600 cc de agua
- 10 g de avena
- 15 g de azúcar
- 20 g de sal

## PREPARACIÓN:

- "Mezcle en un bowl la harina, harina integral gruesa, levadura Lefersa, semillas de linaza, sal azúcar y avena."
- Incorpore lentamente el agua y comience a amasar.
- Después de 5 minutos adicione la manteca y continúe amasando hasta obtener una masa blanda y suave.
- Deje reposar la masa por 10 minutos cubierta con un plástico, para mantener su temperatura y humedad.
- Corte piezas de unos 60 g y ovílelas.
- Coloque los bollos sobre bandejas enmantecadas.
- Vuelva a cubrirlos con un plástico o paño y deje fermentar en un lugar temperado por aproximadamente una hora o hasta que dupliquen su volumen.
- Hornee en horno caliente moderado por 15 a 20 minutos aproximadamente.
- Deje enfriar sobre una rejilla.

Leva  
dura

Lefersa®



Receta

# Calzones Rotos

## INGREDIENTES:

- 1000 g de harina
- 20 g de levadura Lefersa
- 2 cdas de esencia de vainilla
- 150 g de margarina
- 150 g de azúcar
- 500 g de zapallo cocido
- 1 limón para ralladura
- 100 cc de agua
- 2 huevos

## PREPARACIÓN:

- Mezclar todos los ingredientes menos la margarina y comenzar a amasar.
- Añadir la margarina después de 5 minutos de amasado y continuar amasando.
- Amasar hasta lograr una masa suave y lisa.
- Reposar entre 5 a 10 minutos.
- Estirar la masa hasta obtener un espesor de 0,5 cm de altura.
- Cortar tiras de 5 cm de ancho por 10 cm de largo.
- Cortar en el centro y pasar uno de sus extremos a través del corte y estirar.
- Freír en aceite a temperatura media por ambos lados.
- Espolvorear con azúcar flor.



Leva  
dura

Lefersa®

Receta

# Pan de Aceituna al Morrón

## INGREDIENTES:

- 1000 g de harina
- 300 g de aceitunas negras picadas
- 300 g de morrón picado
- 10 g de levadura Lefersa
- 30 g de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 600 cc de agua
- 20 g de sal

## PREPARACIÓN:

- Mezcle en un bowl la harina, la Levadura Lefersa, el aceite de oliva y la sal.
- Incorpore el agua lentamente y amase hasta lograr una masa homogénea, suave y lisa.
- Estire la masa en forma rectangular hasta lograr un espesor de 0.5 cm.
- Mezcle las aceitunas y el morrón con el ajo molido y distribuya la mezcla encima de la masa estirada.
- Enrolle la masa en forma de cilindro y corte piezas de 2 cm de espesor.
- Ponga las piezas sobre una bandeja enmantecada.
- Deje fermentar en un lugar temperado cubierto con un plástico o paño, durante 30 a 40 minutos aproximadamente.
- Hornee en horno caliente moderado durante 15 a 20 minutos.
- Retire del horno y deje enfriar.

Leva  
aura

Lefersa®

Receta

# Pan de Cebolla con Choricillo

## INGREDIENTES:

- 1000 g de harina
- 200 g de cebolla picada fina
- 250 g de choricillo picado
- 10 g de levadura Lefersa
- 50 g de manteca
- 600 cc de agua
- 20 g de sal
- 15 g de azúcar

## PREPARACIÓN:

- Mezcle en un bowl la harina, levadura Lefersa, sal, azúcar y agregue lentamente el agua.
- Comience a amasar, después de 5 minutos adicione la manteca y continúe amasando hasta obtener una masa blanda y suave.
- Añada la cebolla y el choricillo previamente sofritos y amase suavemente hasta que se integren de forma homogénea.
- Deje reposar por 10 minutos la masa cubierta con un plástico, para mantener su temperatura y humedad.
- Corte piezas de unos 60 g y ovíllelas.
- Coloque los bollos sobre una bandeja enmantecada.
- Vuelva a cubrirlos con un plástico o paño y deje fermentar en un lugar temperado por aproximadamente una hora o hasta que dupliquen su volumen.
- *Opcional: prepare una dora mezclando un huevo batido con un poco de agua. Con un pincel pinte la superficie de los bollos ya fermentados.*
- Hornee en horno caliente moderado por 15 a 20 minutos aproximadamente.
- Deje enfriar sobre una rejilla.

Leva  
aura

Lefersa®

Receta

# Picarones

## INGREDIENTES:

- 1000 g de harina
- 10 g de levadura Lefersa
- 80 g de margarina
- 100 g de azúcar
- 1 cda de esencia de vainilla
- 500 g de zapallo cocido
- 20 g de sal
- 200 cc de leche
- 1 limón para ralladura
- 2 huevos

## PREPARACIÓN:

- Entibiar la leche y disolver la margarina.
- Cernir la harina con la sal y el azúcar y agregar la levadura Lefersa.
- Agregar el zapallo, la mezcla de la leche con margarina, los huevos previamente batidos, la ralladura de limón y la esencia de vainilla.
- Amasar hasta obtener una masa blanda, suave y lisa.
- Colocar la masa dentro de un bowl aceitado y cubrir con un plástico o paño.
- Dejar fermentar durante 60 minutos en un lugar temperado.
- Formar los picarones con las manos mojadas y freír en abundante aceite.
- Bañar con almíbar de chancaca o espolvorear con azúcar flor y canela.

Leva  
aura

Lefersa®



Receta

# Pizza

## INGREDIENTES:

- 1000 g de harina
- 100 g de manteca
- 10 g de levadura Lefersa
- 20 g de sal
- 400 cc de agua

## PREPARACIÓN:

- Mezclar la harina, sal y la levadura Lefersa.
- Agregar el agua y comenzar a amasar.
- Agregar la manteca y amasar hasta lograr una masa blanda y suave.
- Cubrir y dejar reposar la masa durante 10 minutos.
- Dividir la masa en 4 porciones y formar ovillos.
- Cubrir y dejar fermentar por 30 minutos, en un lugar temperado.
- Estirar las masas sobre bandejas aceitadas.
- Picar la masa con un tenedor y pintarla con una mezcla de salsa de tomates, orégano, pimienta y aceite.
- Fermentar por 15 minutos
- Pre-hornear la masa en horno caliente por 7 minutos aproximadamente.
- Retirar la masa del horno, enfriar un rato y rellenar a gusto.
- Volver a hornear por 5 a 10 minutos más.

Leva  
aura

Lefersa®

Receta

# Rosquillas

## INGREDIENTES:

- 1000 g de harina
- 20 g de levadura Lefersa
- 120 g de margarina
- 2 cdas de esencia de vainilla
- 150 g de leche en polvo
- 5 g de sal
- 1 limón para ralladura
- 100 g de azúcar
- 2 huevos

## PREPARACIÓN:

- Mezcle todos los ingredientes y amase fuertemente hasta que se forme una masa blanda, suave y lisa.
- Forme ovillos y aplástelos.
- Corte en el centro un anillo.
- Deje reposar y fermente la masa durante 60 minutos en lugar templado.
- Fría en abundante aceite caliente hasta que estén dorados por ambos lados.
- Deje escurrir sobre papel absorbente y espolvoree con azúcar flor.



Leva  
pura

Lefersa®

*Receta*

# Sopaipillas

## INGREDIENTES:

- 1000 g de harina
- 10 g de levadura Lefersa
- 80 g de manteca
- 20 g de sal
- 500 g de zapallo cocido
- 200 cc de agua del zapallo cocido

## PREPARACIÓN:

- Mezclar la levadura Lefersa con la harina.
- Agregar el zapallo molido, el agua del zapallo y amasar.
- Agregar la manteca ablandada, la sal y amasar hasta lograr una masa blanda y suave.
- Cortar piezas de acuerdo al tamaño deseado y ovillar.
- Cubrir y dejar reposar los bollos durante 10 minutos.
- Aplastar y estirar los bollos con un uslero para formar las sopaipillas.
- Pincharlas varias veces con un tenedor.
- Cubrir y dejar fermentar durante 15 minutos en un lugar temperado.
- Freír las sopaipillas en aceite caliente.

Leva  
aura

Lefersa®

*Receta*

# *Pan Ciabatta*

## **INGREDIENTES:**

- 1000 g de harina
- 10 g de levadura Lefersa
- 20 g de sal
- 600 cc de agua

## **PREPARACIÓN:**

- Mezclar todos los ingredientes secos e incorporar el agua poco a poco, amasando hasta que se integre completamente.
- Amasar hasta lograr formar una masa lisa y suave.
- Formar un bollo y colocar en un recipiente previamente aceitado. El recipiente debe lograr contener 3 veces el tamaño del bollo.
- Dejar fermentar la masa hasta que triplique su tamaño, en un lugar templado y cubierta con un plástico.
- Sobre un mesón enharinado voltear la masa y estirar cuidadosamente sin desgasificar, hasta lograr una forma rectangular.
- Cortar piezas rectangulares del tamaño de una mano y colocar sobre una bandeja aceitada.
- Hornear en un horno precalentado a 200 °C por 20 a 25 minutos.



Leva  
aura

Lefersa®

Receta

# Dobladitas

## INGREDIENTES:

- 1000 g de harina
- 10 g de levadura Lefersa
- 20 g de sal
- 400 cc de agua
- 250 g de manteca

## PREPARACIÓN:

- Mezclar todos los ingredientes, menos la manteca y comenzar a amasar.
- Después de 5 minutos de amasado, incorporar la manteca y continuar amasando hasta obtener una masa lisa y suave.
- Cortar piezas de 80 g y ovillar.
- Con un uslero aplanar los ovillos, doblar primero por la mitad y luego otra vez, aplastando suavemente para que las capas se unan.
- Colocar las piezas sobre una bandeja aceitada, pinchar con un tenedor y pintar con dora de huevo.
- Hornear en un horno precalentado a 200 °C por 15 a 20 minutos.

Leva  
aura

Lefersa®



Receta

# Pan de Pascua

## INGREDIENTES:

- 1000 g de harina
- 320 g de azúcar
- 320 g de margarina
- 20 g de leche en polvo
- 4 huevos
- 30 g de levadura Lefersa
- 450 cc de agua
- 2 cdas de esencia de pan de pascua
- 1 cda de esencia de ron
- 1 cda de esencia de vainilla
- 10 g de canela en polvo
- 10 g de clavos de olor
- 10 g de nuez moscada
- 10 g de café
- 300 g de pasas
- 300 g de fruta confitada
- 100 g de nueces picadas

## PREPARACIÓN:

- En un recipiente mezcla harina, azúcar, margarina, huevos y la levadura Lefersa.
- Aparte, disolver la leche con el agua e incorporar las esencias de ron, pan de pascua, vainilla y la canela en polvo, clavos de olor, nuez moscada y café.
- Adicionar la leche con las esencias y especias al recipiente con la harina y los otros ingredientes y mezclar hasta obtener una masa homogénea.
- Amasar hasta obtener una masa lisa y suave con buen desarrollo.
- Añadir la fruta confitada, pasas, nueces y amasar suavemente hasta incorporar completamente.
- Cortar la masa en piezas de 600 g, ovillar y colocar en moldes de papel.
- Dejar fermentar cubiertos con un plástico durante 60 minutos o hasta que dupliquen su tamaño.
- Pintar la superficie con una dora de huevo.
- Hornear en un horno precalentado a 180 °C durante 45 a 60 minutos.