

NUMERO 5
Junio de 1985

**CUADERNOS
DE
CULTURA POPULAR**

Panes Tradicionales

NYDIA VAZQUEZ DE FERNANDEZ DE CORDOVA

CENTRO INTERAMERICANO DE ARTESANIAS Y ARTES POPULARES
Cuenca - Ecuador

INSTRUMENTOS
DE
EVALUACIÓN AUTÉNTICA

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Textos: **NYDIA VAZQUEZ DE FERNANDEZ DE CORDOVA**

Dibujos y
Diseño Gráfico: **SALVADOR CASTRO CORREA**

Fotografía: **JAIME BARRAGAN SOJOS**

© 2014 por el autor. Reservados todos los derechos. No se permite la explotación económica ni la transformación de esta obra. Queda permitida la impresión en su totalidad.

ISBN: 978-95-900-0000-0

PRESENTACION

Entre las diversas publicaciones del CIDAP, los Cuadernos de Arte Popular pretenden ser más un despertar de inquietudes que el reflejo resumido de una gran investigación. El presente número recoge un primer acercamiento a un tema que lo sabemos más amplio: el pan tradicional de Cuenca.

El único sentido de esta recopilación sobre un pasado — que se va poco a poco— es el de posibilitar en el futuro la perpetua recreación de nuestros panes. Hay algo de nostalgia porque, muchas veces, el sabor de un pan tiene mucho del sabor de la infancia, pero hay más de un sentido práctico de salvar lo propio nuestro. La letra impresa tiene esa ventaja: vence al tiempo.

Quedan en este cuaderno unas cuantas recetas, reunidas y probadas por Nydia Vázquez en un trabajo lento y callado, cedidas generosamente al CIDAP para su publicación en un acto que ahora agradecemos nosotros y que con seguridad, merecerá otros muchos agradecimientos.

Esperamos necesitar una segunda edición, ampliada con recetas —debe haberlas— todavía presentes en la mente de muchas personas. Esperamos conocerlas.

PANES TRADICIONALES

Hasta hace algunos años Cuenca gozaba de una bella artesanía que se transmitía de generación en generación como herencia: la artesanía del pan, elaborado a mano y cocido en horno de leña. Era una producción muy variada, por sus sabores diferentes y excelente presentación.

Dos barrios se destacaron en esta artesanía, dos barrios llenos de tradición: El Vado y Todos los Santos; aunque tal vez sería mejor decir que el pan los hizo tradicionales. En estos barrios estaban los hornos, las panaderías, por eso el pueblo los llamaba “barrios de las panaderías” o “barrio de Panamá” porque cuando a alguien le sorprendía el frío de la madrugada, acudía a estos para arrimarse a las paredes de los hornos que ya estaban calientes, para que no se paralice su cuerpo helado.

Y cuentan, además, que había vendedores ambulantes de pan. El “pan de burro” era la “palanqueta” o “pan de agua” que apareció a principios del siglo; el pueblo lo denominó así porque su dueño distribuía el pan cargándolo sobre un asno, mientras él anunciaba su mercancía por medio de una campanilla: el pan para el café de las dos de la tarde. Igual medio de transporte se usó para el pan de agua, de dulce. En sus inicios, fueron estas dos variedades de elaboración exclusiva de los panaderos.

EL TRIGO

Poetas y escritores de todas las épocas no se han cansado de cantar y ensalzar a la gramínea espigada, que constituye algo así como un símbolo de la riqueza, de la exuberancia, de la juventud. El trigo es como una muchacha de melena rubia, esbelta, dueña de un alma infinitamente pura, blanca.

Su origen es desconocido, pero se presume que es tan antiguo como antigua es la humanidad. Datos de investigadores dicen que el trigo se cultivaba en el valle del Nilo en el año 5.000 A.C., en la China en el año 2.500 A.C. y en Inglaterra en el año 2.000 A.C., dándose diferentes variedades de acuerdo al suelo y, sobre todo a la altitud.

Si revisamos la Biblia, desde el Génesis se habla del pan: “Comerás el pan con el sudor de la frente”, aunque sea en forma figurada. Luego en diferentes capítulos se menciona con cretamente el trigo; se habla del temor que tienen los pueblos de que caigan plagas sobre las plantaciones de trigo y se habla del trigo como materia prima del pan.

El trigo sigue siendo elemento indispensable y de uso común en la alimentación humana.

Cuando Cristo instituyó la Eucaristía lo hizo con pan ácimo de harina de trigo. El trigo va asociado con el pan y muchos pueblos europeos lo conocieron como base para la elaboración del pan.

Los ecuatorianos cuando hablamos de trigo recordamos a Fray Jodoko Ricke, misionero flamenco que lo trajo al Ecuador para que luego proliferara en toda la América. Su nombre debe ser recordado por todas las generaciones con cariño y admiración porque constituye una gran figura de nuestra historia en el Siglo XVI.

CLASES DE HARINAS

El trigo se compone de tres partes principales: la cáscara o salvado, llamado también afrechillo; la parte central harinosa, rica en carbohidratos y proteínas, llamada endosperma; la última, es el gluten.

La variedad de harinas depende de la mayor o menor extracción de la endosperma. Mientras mayor sea la extracción se acarrea la envoltura y de esta forma se obtiene un tipo de harina más nutritiva, pero de color obscuro. Cuanto menor sea la extracción, la harina es más blanca, menos nutritiva y de mayor crecimiento en la elaboración del pan.

Desde la antigüedad se han conocido tres variedades principales de harina: harina flor: la de menor extracción de endosperma; mollete, un sedimento de la flor; y sema, que a su vez es un sedimento del mollete.

Cuando aún no existían molinos, la obtención de la harina se la hacía en las casas y en las mismas panaderías.

Para este trabajo existían las piedras de moler granos: piedras de río preparadas por picapedreros quienes les daban la característica forma de tina; y el complemento, la "guagua", otra piedra redonda y aplanada por un lado, que se hacía girar sobre el grano, de un lado a otro, triturándolo hasta reducirlo a harina.

Cuando el trigo, había sido molido se pesaba el tamizado o cernido en un cedazo para obtener la harina y para que sea de mejor calidad volvía a pasarse por el tamiz del floreador. De esta manera se conseguía la variedad deseada de harina y de esto dependía el éxito de los sabores del pan, sin olvidar que la calidad depende esencialmente del trigo.

FRAY JODOCO RICKE Y EL TRIGO

En la ciudad de Malinas, Capital de los Países Bajos Bélgica y Holanda, se celebró el 25 de enero de 1495, el matrimonio de los señores JOOST de RICKE, Montero Mayor de Brabante con doña JOHOANA MARSELAEQ.

De este matrimonio, en el año de 1499 nació el cuarto hijo al que pusieron el nombre JOOST y fue bautizado en la iglesia de Nuestra Señora a orillas del río Dyle. JOOST RYCKE VAN MARSELEAR, más tarde sería conocido como Fray Jodoco Ricke.

A la edad de seis años empieza su esmerada educación; se presume que sus maestros fueron los mismos del Príncipe Carlos: El Obispo León —España—, Don Juan de Vera, Juan de Archieta y Luis Vaca.

Con el transcurso de los años nace la vocación y a la edad de 16 toma el hábito de la Orden de San Francisco en el convento de la ciudad de Malinas. Transcurrido un año hizo su profesión en la Orden Franciscana y pasó a vivir en el convento de Gante en donde empezó sus estudios de sacerdocio.

En el año de 1525, luego de largos estudios, fue ordenado sacerdote por el Obispo JUAN CARONDELET, miembro del Consejo Privado de la Regencia de Malinas.

Fray Jodoco Ricke fue un incansable estudioso; además de su preparación en Derecho Civil y Canónico; estudió Matemáticas, Arquitectura y Astronomía.

En el año 1532 se le anuncia que será enviado como misionero a las Indias en unión de otros frailes importantes. Este hecho fue muy importante y tuvo que prepararse aún más en todos los aspectos. Cambia su nombre en la forma gráfica para

incorporarlo fácilmente al castellano: “Fray Jodoco Ricke”.

Cuando llegó al Ecuador con Fray Pedro Gasseal, su compañero inseparable hasta la muerte, ya estaba fundada la ciudad de San Francisco de Quito, y Sebastián de Benalcázar, al repartir los solares a los vecinos, señaló para los franciscanos la destruida residencia de los capitanes del Emperador Inca Huayna-Cápac.

Fray Jodoco Ricke construyó su vivienda consistente en una pobre choza de paja que sirvió también de Capilla, en la esquina en donde hoy está la Iglesia de Cantuña.

Desde entonces empieza sus labores extraordinarias de civilización. Amó al indio y le enseñó a leer y escribir, los catequizó; enseñó la labranza del terreno utilizando herramientas que él mismo hizo construir para que los trabajos fueran más prácticos y suaves. Enseñó a arar con bueyes. Los indígenas lo hacían con unas pobres herramientas de madera. Instruyó en el arte de la pintura y otras artesanías. También enseñó a tocar algunos instrumentos de sopro. Se preocupó de reparar el colector de aguas que venía desde el Pichincha y que se encontraba destruido, para dotar de agua al pueblo. A este fraile maravilloso se le debe el despertar de muchos aspectos culturales en los territorios que hoy son El Ecuador

Instalado en Quito, ensayó en un cántaro de barro la siembra del trigo y vió que los resultados eran buenos, que las semillas que trajo se adaptaban y podían proliferar en nuestro país y es así como en el Convento de San Francisco de Quito, en el sitio mismo en donde sembró el primer grano de trigo, existe un monumento dedicado a su memoria. Este grano de trigo dio sus frutos y se propagó en tal forma que hubo después para repartir a otras ciudades y luego a toda América.

El cultivo de trigo trajo como consecuencia un cambio en la economía del pueblo. Fray Jodoco pidió al Municipio de Quito adjudicar tierras a los indios para que lo sembraran. El Cabildo concedió este pedido y también se le adjudicó al español Alonso Hernández una estancia pasado el río Guayllabamba “porque quería sembrar pan”.

La producción crecía y con el transcurso del tiempo se vio la necesidad de hacer harina para amasar. El Alcalde don Rodrigo Núñez de Bonilla pidió al Cabildo un sitio para hacer el molino de trigo y el Municipio urgió a los solicitantes para que hicieran la instalación lo más rápido posible, so pena de quitarles los solares para dar a otros solicitantes en caso de no apurarse.

En el Acta del Cabildo de Quito, el 25 de Octubre de 1541, constan las diligencias de las autoridades para proteger el trigo y el texto dice así: “Este dicho día, los dichos señores, mandaron que se apregone públicamente en esta ciudad que ninguna persona compre trigo a otra, para tornar a revenderlo, si no fuere que haya de amasar, hasta que se coja la sementera primera, que si se cogera en esta ciudad, so pena de perdimiento de todo trigo que así comprare”.

En vista de que las siembras de trigo prosperaban en forma prodigiosa, fue necesario que el cabildo pusiese un arancel a los molinos y en sesión del sábado, 25 de marzo de 1544, se dispuso que por cada fanega de trigo que se muele se debía cobrar dos tomines de oro y no más. En septiembre del mismo año el Cabildo ordenó que se vendiesen 35 libras de pan por un peso de oro.

Estos fueron los primeros pasos para el incremento del cultivo del trigo, fruto de la previsión de Fray Jodoco Ricke.

EL PRIMER MOLINO DE CUENCA

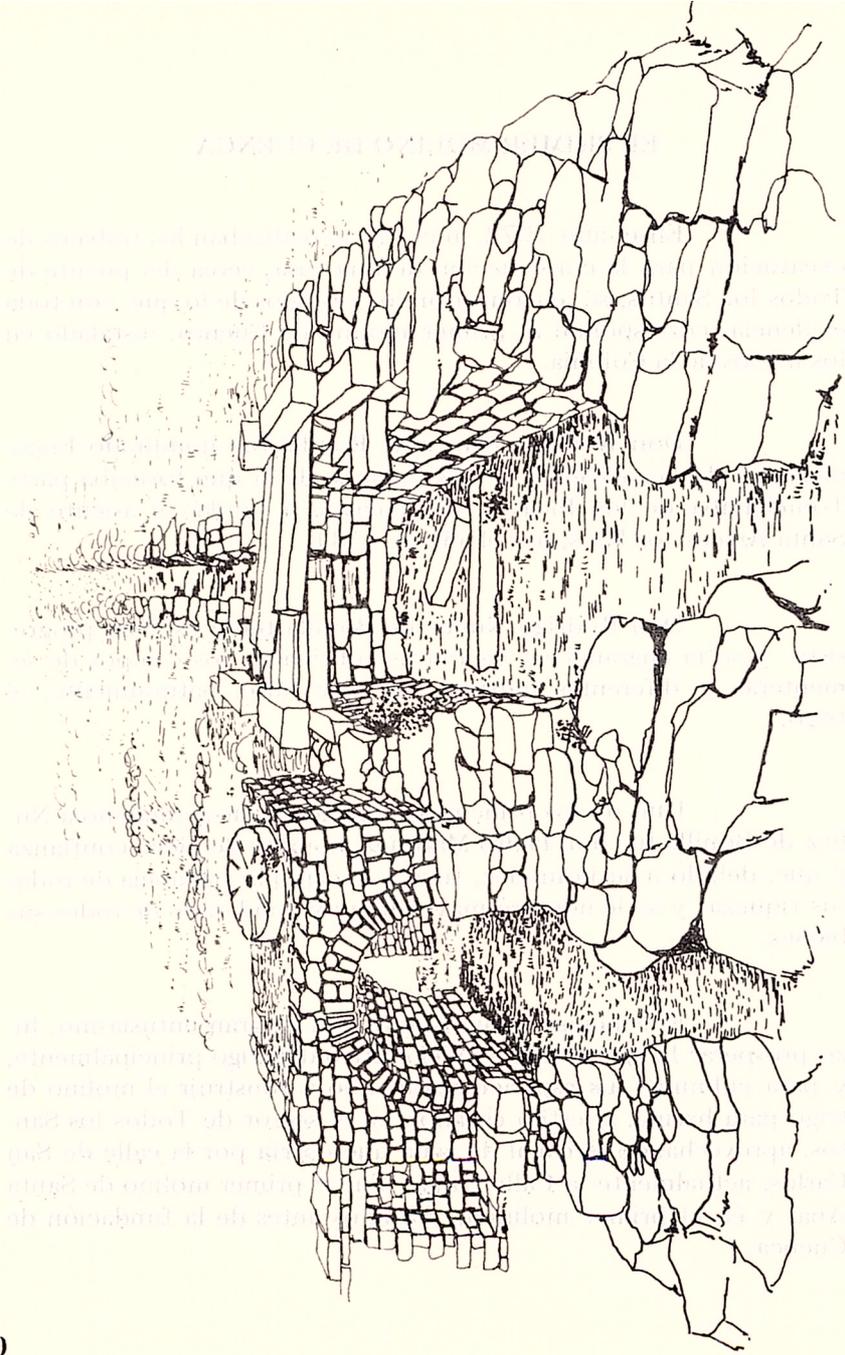
En el año 1972, mientras se realizaban los trabajos de excavación para la construcción de una casa, cerca del puente de Todos los Santos, se encontraron los vestigios de lo que, con toda evidencia, corresponde al primer molino de Cuenca, instalado en los inicios de la Colonia.

Don Rodrigo Núñez de Bonilla fue nombrado Encomendero de la provincia de los Cañaris, de la que formaba parte Tomebamba de los Incas y fue enviado a fundar al asiento de Santa Ana de los Ríos, por el año de 1534.

Don Rodrigo Núñez de Bonilla tenía espíritu progresista y solía engrandecer las tierras cubriendo los campos de sembraderas y diferentes cultivos, sin que falte, naturalmente, el trigo.

Uno de los principales españoles que acompañó a Núñez de Bonilla fue don Pedro Márquez, hombre de plena confianza y que, debido a su honradez, tuvo a su cargo la vigilancia de todas sus riquezas y se le nombró mayordomo y apoderado de todos sus bienes.

El acucioso mayordomo, con su gran entusiasmo, hizo prosperar la agricultura, con el cultivo del trigo principalmente, y para culminar sus aspiraciones mandó a construir el molino de trigo para harina, al estilo español, en el sector de Todos los Santos, aprovechando el canal de agua que corría por la calle de San Carlos, actualmente la Calle Larga. Fue el primer molino de Santa Ana, y él, el primer molinero, 15 años antes de la fundación de Cuenca.



LA ANTIGUA PANADERIA

Lugar de leyenda es la antigua panadería. En la ciudad quedan pocas y se deben conservar como reliquias. En la panadería se amasaba y se creaban fantasmas y duendes. Cuando se llega a estos sitios, todavía se percibe ese olor y tradición, a tiempos de abuelos, a hogar: cuando la vida era más sencilla y el día duraba más.

Horno de leña, mesa de amasijo, artesas, palas, ganchos, tazas, latas de hornear, constituyen el menaje completo de una panadería antigua.

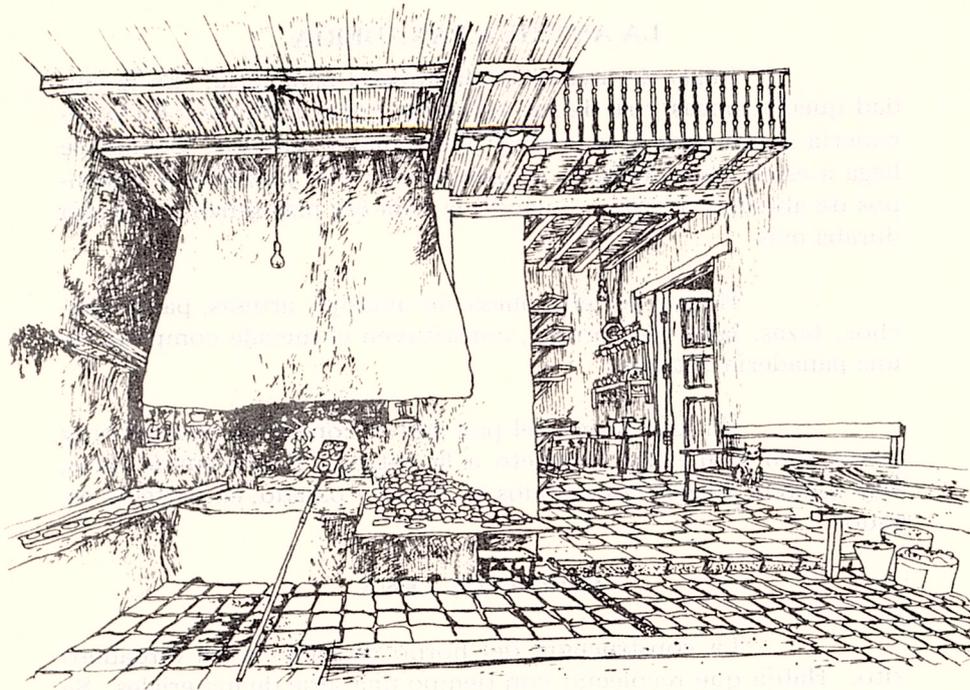
En los barrios del pan aún se conservan, aunque muy pocas, con el menaje completo a la antigua; y en algunos casos, hay todavía hornos construidos en el siglo pasado, en perfecto estado.

HORNO DE LEÑA

La construcción del horno de leña era un verdadero rito. Había que recolectar con tiempo una serie de materiales. Se dice que los albañiles especializados en este tipo de construcción eran muy pocos.

Primero se preparaban los adobes con lodo podrido y lana de borrego que se conseguía en el “barrio de la suelería”. A esta preparación, bien batida, se le dejaba reposar el tiempo necesario hasta que se seque.

Cuando el adobe estaba listo se procedía a la construcción del horno. Después de construir los cimientos se armaba una especie de cajón que se rellenaba con tierra amarilla, arena muy seca, huesos de res, cáscaras de huevos y sal en grano, todo esto en grandes cantidades. Sobre esta base se acomodaban los ladrillos, uno al lado del otro, sin ninguna amalgama ni en la base ni en las uniones: esto servía para formar el piso o suelo del horno.



Para trabajar la parte superior, bomba o cielo del horno, se hacía primero una armazón de madera completamente redonda, denominada cercha; la redondez se lograba con un compás formado por dos carrizos. Sobre esta armazón colocaban los adobes. Hacia adelante se dejaba la puerta o boca del horno en donde se colocaba una puerta de hierro.

El horno debía ser enlucido con el pañete de estiércol de caballo y, finalmente pintado con tierra blanca. Con el transcurso de los años, en lugar de la cáscaras de huevo y la sal se utilizaron vidrios y toda clase de latas y hierros; todo esto, para que el horno se caliente bien y reparta el calor por igual.

LA ARTESA

Este inmenso recipiente de madera aún se conserva en algunas panaderías antiguas. Eran construidas por expertos, especializados en este trabajo. En la artesa se preparaba el leudo el mismo que, antiguamente, consistía en una mezcla de sedimento de chicha llamado "conzho" con harina de trigo y agua. Esta preparación se hacía con víspera.

Al siguiente día se entreveraba en la artesa con el resto de ingredientes hasta fomar una masa uniforme. Hoy se ha sustituido la artesa por batidoras eléctricas.

Pero la artesa tenía otro uso: en los carnavales, las panaderas las sacaban a las esquinas, las llenaban de agua y al grito de: "agua o peseta", se obligaba a penetrar en la artesa convertida en una enorme bañera. Esto era lo típico y tradicional en los barrios de las panaderías.

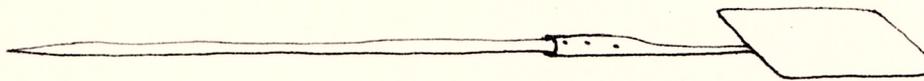


LA MESA DE AMASIJO

Preparado la masa era vaciada en la mesa de amasijo, en donde esperaban las obreras sentadas alrededor, conformando un grupo humano maravilloso. Sus manos ágiles como que animaban la masa inerte, separaban cantidades exactas y las daban forma rápidamente, según la variedad de pan y siempre al ritmo de la tertulia. Conversación inagotable; manos que trabajaban y, al mismo tiempo, cuentos, anécdotas, chistes picantes, dichos, consejos, conspiraciones y devociones. Todo esto en torno a la mesa del amasijo.

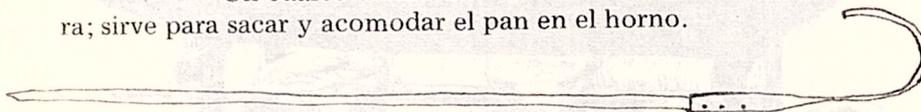
LA PALA

Herramienta de trabajo hecha de madera. Por el un extremo es plana y por el otro termina en un cabo de un metro cincuenta o dos de largo. Sirve para poner y retirar el pan del horno.

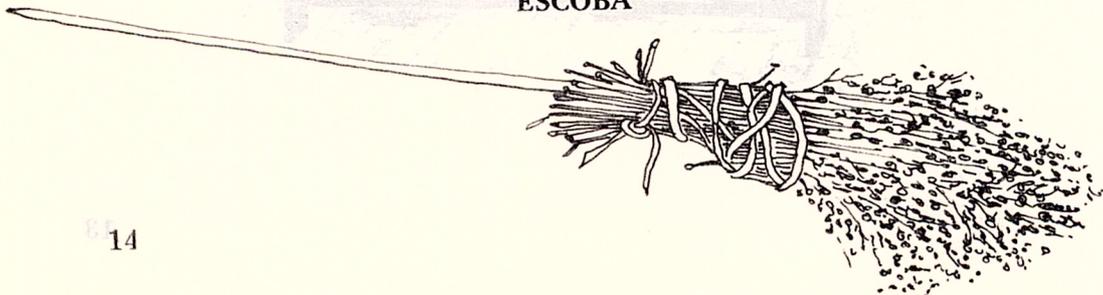


GANCHO

Un cuarto de aro de hierro unido a una vara de madera; sirve para sacar y acomodar el pan en el horno.



ESCOBA



LA PANADERA CUENCANA

Esta mujer trabajadora refleja la grandeza del pueblo y, se puede decir, que constituyó una clase dentro de la sociedad, una clase símbolo de muchas virtudes.

La panadera ha trabajado en su barrio como organizadora de fiestas tradicionales religiosas, populares, y es expresión de cristianismo, de trabajo, decisión, alegría y valentía. La panadería en muchas ocasiones, ha sido el centro de cualquier movimiento barrial; su intervención ha llegado en forma activa hasta la política.

A la dueña de la panadería antigua le llamaban “patrona” y constituía la autoridad gobernadora de un verdadero clan de obreras dedicadas a la preparación del exquisito pan que engalanaba las mesas cuencanas.

No todas dominaban las diferentes variedades y a las que lo hacían se las llamaba de “oficio completo”. Además cada panadería exhibía su especialidad.

La panadería no tenía denominación y el pan casi siempre tomaba el nombre de la dueña; así: “el pan de las Alvear el pan de las Oblatas, el pan de la Miche Quinde, el pan de la Niña Lola”. Algunas ponían en cada pan un sello con el nombre que resultaba de una derivación del de la dueña como: el Horno de las Mateas, el Horno de las Adelines, y no podía faltar, en otras ocasiones, la identificación por el apodo, que, en muchos casos, habían heredado de sus antepasados, como también había nombres que evocaban alguna leyenda como el “Horno Negro” en el que andaba la gallina de oro.

RECETARIO

Este recetario consta de dos partes: La primera, de fórmulas de los panes que se comerciaban antes y ahora, adaptadas perfectamente para la elaboración, aprovechando de los adelantos en el equipo de la cocina moderna. Se puede trabajar los ingredientes en la batidora de masas y, de esta manera acelerar el trabajo.

La segunda parte se refiere a succulentas recetas de pan casero, extraídas de recetarios particulares y familiares del siglo pasado.

PALANQUETA

Ingredientes

1 1/2	tazas de agua tibia
1 1/2	onzas de levadura
1	cucharada de manteca de chanco
1	cucharada de sal
1	huevo
2	cucharadas de azúcar
2	libras de harina flor, más o menos

Para 30 panes

Preparación

Se deshace en un recipiente la levadura con el agua tibia, el azúcar y la sal. Se agrega luego la manteca, el huevo y se mezcla poco a poco con la harina hasta formar una masa suave, que no se pegue. Luego de amasada se forman los panes del tamaño deseado, en forma alargada, y se colocan sobre una lata. Cuando empieza el leudo se corta superficialmente la parte superior, siguiendo el largo del pan, con un cuchillo muy fino.

Cuando está el leudo en su punto se pone al horno a 200 grados de temperatura, en horno bajo. Este pan se cuece muy lento para que dore parejo.

Este pan que casi nunca cansa a nadie, es muy sabroso caliente, con nata o con dulce de leche, o también para la preparación de sandwiches de carne.

PALANQUETA ESPECIAL

Ingredientes

1 1/2	tazas de agua tibia
1 1/2	onzas de levadura
2	cucharadas de manteca de chanco
1	cucharadita de sal
2	huevos
2	cucharadas de azúcar
1	cucharada de anís
2	libras de harina flor, más o menos

Para 30 panes

Preparación

Se hierve al agua con el anís, luego se la deja entibiar y se mezcla con la levadura, las yemas de huevo, la manteca, la sal y el azúcar. Cuando todos estos ingredientes están perfectamente bien incorporados se añade poco a poco harina suficiente para formar una masa blanda. Se deja luego reposar hasta que leude un poco, para entonces dividir en 30 pedazos, más o menos, los mismos que se los amasa de uno en uno, en forma alargada y con los extremos más delgados y se los coloca en la lata de hornear.

Cuando ha leudado, se hace una incisión superficialmente con un cuchillo muy fino, siguiendo el largo del pan y se le pasa con una brocha untada en manteca desleída. Cuando termina el leudo se lleva al horno con una temperatura baja de 200 grados, de tal manera que se dore lentamente y parejo. La consistencia de este pan es: tostada por fuera y muy suave por dentro.

PAN DE HUEVO

Ingredientes

1	taza de leche tibia
2	onzas de levadura
6	huevos, más uno para abrillantar
3	cucharadas de azúcar
1 1/2	cucharaditas de sal
1	copa de aguardiente
1	cucharada de anís
1	cucharada de ajonjolí
1/2	libra de manteca o 4 onzas de manteca y 4 onzas de mantequilla
3	libras más o menos de harina flor
1/2	cucharadita de manteca de color

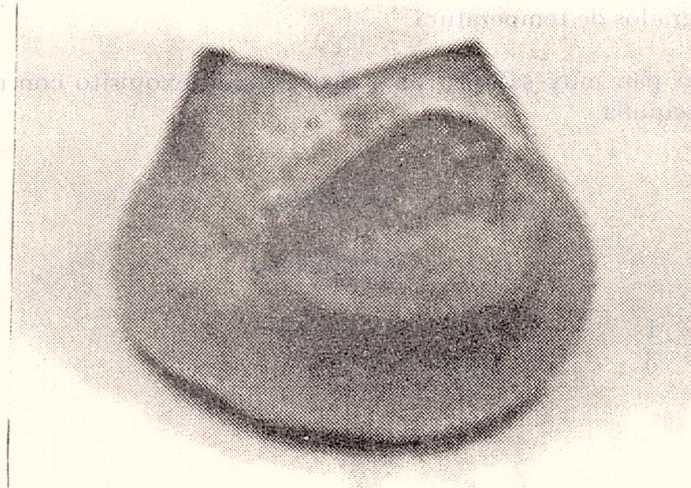
Para 40 panes

Preparación PAN DULCE

Se hierve la leche con el anís, se agrega la sal, el azúcar, la manteca y la manteca de color y se deja hasta que se entibie. Aparte se baten los huevos como para rompopo y en esta preparación se añade el aguardiente, la levadura y la leche tibia con los demás ingredientes disueltos con ella. Por último, se incorpora la harina poco a poco restregando fuerte hasta que se forme una masa mu suave. Si se desea se saca en un punto que se llama de cuchara, que es cuando todavía se pega un poco, entonces se va colocando en pequeñas porciones en las latas. O también se puede agregar un poco más de harina hasta formar una masa muy blanda, pero que no se pegue, para hacer bolitas, colocar en las latas y luego cortar con tijeras, superficialmente y en forma de cruz. Luego se abrillanta con el huevo batido, clara y yema y, si se desea, se pone encima un poco de ajonjolí.

Cuando han leudado se ponen en el horno de 225 grados de temperatura hasta que se doren.

Este pan es una variedad muy elegante y, por lo general, se lo consume en Carnaval, en las mesas de Primera Comunión y en los onomásticos. Se puede utilizar para sánduches de pernil,



PAN DE AGUA, DULCE

Ingredientes

1 1/2	tazas de agua
1	cucharadita de anís
1	huevo
1	cucharada de manteca de chanco
5	onzas de azúcar
3	onzas de levadura
2	libras de harina, más o menos

Para 30 panes

Preparación

Se hierva el agua con el anís y se deja entibiar; luego se mezcla con el huevo la levadura, la manteca, el azúcar y se agrega, poco a poco, la harina hasta formar una masa muy blanda, pero que no se pegue.

Se forman los panes: bolitas redondas que luego se aplastan y, si se desea, se abrillantan con huevo batido y mezclado con una cucharada de leche. Cuando leuda se pone en horno moderado de 225 grados de temperatura.

Es un pan muy sabroso para el desayuno; exquisito con nata o mantequilla.

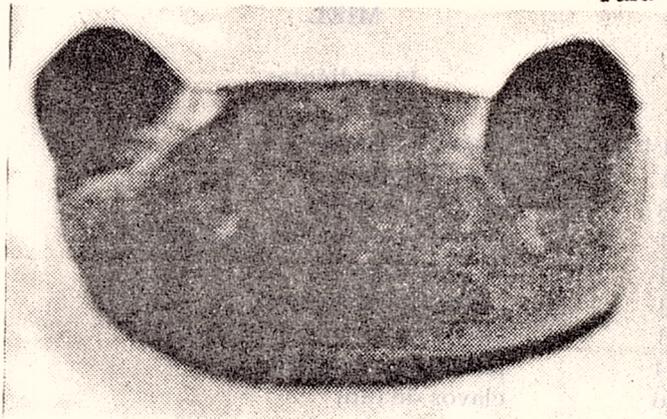
COSTRA

Ingredientes

1	cucharada de anís
3	libras de harina

14 onzas de azúcar o 14 onz. de panela
en miel
3 yemas
3 onzas de manteca de chanco
4 onzas de levadura
leche tibia en cantidad suficiente

Para 45 panes



Preparación

Se coloca la harina en un pozuelo, se abre un cuenco en el que se agrega las yemas, la levadura, el azúcar o la panela en forma de miel, el anís y la manteca de chanco. Todo esto se amasa agregando poco a poco leche tibia hasta que se forme una masa no muy blanda. Se labran los panes en la forma deseada. Se puede abrillantar con huevo batido con una cucharada de leche, y cuando leuda se lleva a horno moderado, a 225 grados de temperatura.

Con esta masa se elaboran las "guaguas de pan", animalitos para la Pascua y para el Día de Difuntos, para acompañar a la colada morada.

Nota: Si se desea teñir la masa de rojo para decorar la boca y las flores, se utiliza la remolacha, y para teñir de negro, los ojos un poco de hollín.

Las parturientas en la antigüedad acostumbraban tomar el mate con una bombilla de plata y, naturalmente, con una buena costra.

MIEL

Ingredientes

14	onzas de panela
1	taza de agua
8	hojas de cedrón
1	ramita pequeña de congona
1	hoja de higo
1	ramita de sacha anís
1	izhpingo
4	pimientas de dulce
6	clavos de olor

Preparación

Se cocina con el agua la panela despedazada y se agregan los ingredientes de olor. Se deja espesar un poco.

“TUKYANA” O RODILLA DE CRISTO

Ingredientes

1 1/2	onzas de levadura
1 1/2	tazas de agua tibia
1	huevo
1	cucharada de manteca de chancho
1	cucharadita de sal

- 2 cucharaditas de azúcar
 - 2 libras, más o menos, de harina flor
- Relleno: queso o quesillo desmenuzado con sal suficiente y un poco de manteca de color.

Para 30 panes

Preparación

Se mezclan en agua tibia levadura, sal, azúcar, el huevo, la manteca de chanco; luego se agrega lentamente la harina hasta que se forme una masa suave y que no se pegue. Se forman bolitas redondas y en el centro se pone el condumio y se aplasta con cuidado de tal manera, que la parte del condumio quede hacia afuera. Se deja leudar y se coloca luego en un horno mediano a 225 grados de temperatura.

Es un pan sabroso y provocativo que se sirve acompañando al café; también se lo usa para sánduches de dulce, especialmente de dulce de leche.

ROSQUITAS DE AGUA

Ingredientes

- 1 1/2 tazas de agua tibia
- 1 1/2 cucharadas de manteca de chanco
- 1 huevo
- 1 cucharadita de sal

PAN BLANCO

Ingredientes

1 1/2	tazas de leche
1	cucharada de anís
2	cucharadas de azúcar
1	cucharadita de sal
1	cucharada no rebozada de manteca de chanco
1 1/2	onzas de levadura
2	libras y un poco más de harina

Para 30 panes

Preparación

Se hierve la leche con el anís y se la deja entibiar. Se agregan azúcar, sal, manteca, levadura y, por último, poco a poco, la harina hasta que se forme una masa no muy suave.

Se amasa fuertemente y se forman los panes redondos, luego se aplastan al centro hasta dejarlos de 1 1/2 centímetros de espesor, más o menos. Cuando leudan se llevan al horno moderado de 225 grados de temperatura. Para que leuden se los tapa con un mantel.

Es el pan tradicional de los sánduches de pernil

ROSQUITAS DE AGUA

Ingredientes

1 1/2	tazas de agua tibia
1 1/2	cucharadas de manteca de chanco
1	huevo
1	cucharadita de sal

- 2 cucharadas de azúcar
- 1 1/2 onzas de levadura
- 2 libras de harina flor, más o menos
- 1 cucharada de anís

Para 50 rosquitas

Preparación

Se mezclan el agua tibia con la levadura, azúcar, sal manteca, el huevo batido, anís y por último, se agrega poco a poco la harina hasta formar una masa blanda que no se pegue. Se divide en más o menos 50 pedazos, que se amasan hasta formar cordones de 1 cm. de ancho y 20 cm. más o menos de largo, los que se doblan por la mitad y se tuercen entre ellos. Luego se cierran formando la rosca. Cuando leuda se lleva al horno bajo 200 grados de temperatura y se deja dorar pausadamente.

Ideales para servir con el café o el té de la tarde.

GALLETA DE MANTECA

Ingredientes

- 3 libras de harina flor
- 1 libra 4 onzas de manteca de chanco
- 3 onzas de levadura
- 2 cucharaditas de sal
- 2 cucharadas de azúcar
- agua tibia suficiente

Para 50 galletas

Preparación

Se deshace la levadura en una taza de agua tibia, luego se agregan la manteca, sal, azúcar y harina.

Si es necesario se agrega más agua tibia hasta que se forme una masa blanda. Se forman los panecillos redondos y un poco aplastados en el centro. Cuando leudan se llevan al horno lento de 200 grados de temperatura.

La galleta de manteca es tradicional en Carnaval, para servir con dulce de higos.

PASPA

Ingredientes

3	libras de harina blanca
6	huevos
1/4	de cucharadita de manteca de color
2	onzas de levadura
1/2	libra de manteca de chanco
1	cucharadita de anís
1	copa de aguardiente
1 1/2	cucharaditas de sal
3	cucharadas de azúcar
	agua tibia suficiente.

Para 40 panes

Preparación

Deshacer la levadura en una taza de agua tibia. Agregar el azúcar y la sal y un poco de harina hasta formar una colada espesa. Batir los huevos como para rompopo. Agregar a la preparación anterior el anís, la copa de aguardiente, la manteca deshecha y tibia, la manteca de color. Entreverar bien y agregar la harina y, si hace falta para que se forme una masa suave, añadir agua tibia suficiente.

Se forman panes redondos, se colocan en la lata de hornear y se

deja que les dé el viento para que se pongan ásperos. Cuando están en este estado a cada pan se le sacan cuatro orejitas y se les coloca hacia el centro, en donde se unta con un poquito de manteca.

Se deja leudar nuevamente y por último se lleva al horno moderado de 225 grados.

Este es un pan muy fino, utilizado en banquetes y también era el clásico para la "sopa de pan".

DESTRIPADO

Ingredientes

3	libras de harina blanca
1/4	de cucharadita de manteca de color
2	onzas de levadura
5	huevos
1/2	libra de manteca de chanco
1	cucharadita de anís
1	copa de aguardiente
1 1/2	cucharaditas de sal
3	cucharaditas de azúcar
	agua tibia suficiente

Condumio

1 1/2	libras de quesillo.
	sal al gusto
	manteca de color

Para 40 panes

Preparación

Se deshace la levadura en la taza de agua tibia. Agregar el azúcar,

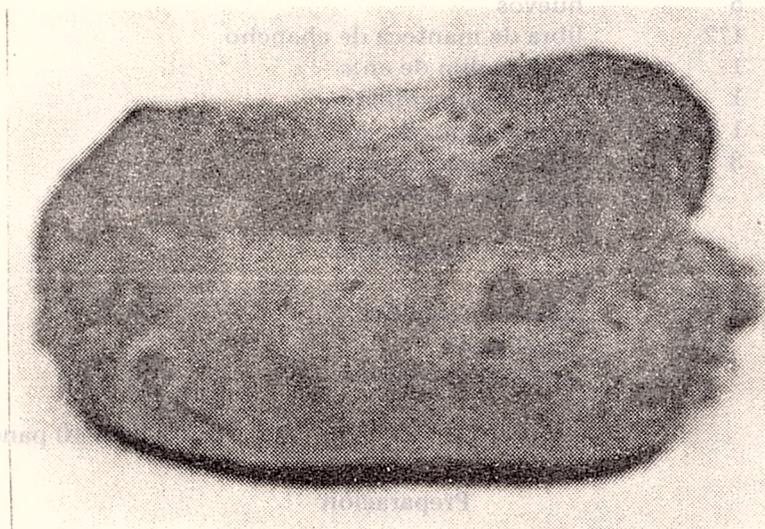
la sal y un poco de harina hasta formar una colada. Se deja reposar 15 minutos.

Luego se agregan los huevos batidos como para rompopé, el anís, aguardiente, la manteca deshecha y fría, la manteca de color. Entreverar perfectamente y agregar poco a poco la harina hasta formar una masa suave.

Hacer luego panes de 50 cms. de largo por 8 cms. de ancho y 5 de espesor.

DESTRIPIADO

Abrir al medio un canal para poner el condumio y cerrar pasando sobre la masa la mano enmantecada. Luego se cortan con un cuchillo en pedazos de 10 centímetros, al sesgo. Se coloca en la lata de hornear, cuando leuda se lleva al horno moderado de 225 grados.



RASPA GAÑOTE

Ingredientes

3	libras de sema
1 1/2	onzas de levadura
2	onzas de manteca de chanco
1	cucharadita de sal
3	cucharadas de azúcar
	agua tibia suficiente

para 45 panes

Preparación

Deshacer la levadura en una taza de agua tibia con la sal y el azúcar y agregar la manteca y la harina. Amasar poniendo agua tibia suficiente hasta formar una masa suave. Se hacen los panes redondos sin aplastarlos mucho porque no se elevan como los de harina blanca. Colocar en la lata de hornear y llevar el horno fuerte a 250 grados.

Este pan es muy sano y, si la persona desea, se sustituye la manteca con un tercio de taza de aceite.

MOLLETE

Ingredientes

1 1/2	tazas de agua tibia
1	huevo
4	onzas de manteca de chanco
1	cucharadita de sal
2	cucharadas de azúcar
2	onzas de levadura
1 1/2	libras de harina de mollete
1/2	libra de harina flor

1 1/2 libras de queso
 sal al gusto
 1 cucharadita de manteca de color
 Se desmenuza el queso y se mezcla con la sal y manteca de color

Para 30 panes

Preparación

Se deshace la levadura en agua tibia y se agregan el huevo, la manteca, sal, azúcar y luego se ponen poco a poco harinas mezcladas previamente, hasta formar una masa muy suave que no se pegue.

Si no tiene la masa la consistencia deseada y queda muy dura, se puede agregar un poco de agua y si, por el contrario, está muy suelta, se añade un poco de harina.

Se trabajan los panes en forma de bolitas y se coloca en el centro de cada una de ellas una cucharada de condumio. Se cierran de tal manera que no se vea el condumio, y se aplastan, de manera que puedan quedar de 3 centímetros de espesor. Se colocan en la lata de hornear y cuando leudan se llevan al horno moderado de 225 grados.

A este pan se le puede agregar un cucharada de manteca negra de chanco o "mapahuirá" pero se le quitará antes una cucharada de manteca blanca.

Es un pan muy sabroso y uno de los clásicos del Carnaval.

MESTIZO DE DULCE

Ingredientes

2 1/2	libras de mollete
1/2	libra de harina flor
5	onzas de manteca
3	onzas de levadura
	agua tibia suficiente
14	onzas de azúcar o panela hecha miel
	en una taza de agua
1	cucharadita de anís

Para 40 panes

Preparación

Se deshace la levadura en una taza de agua tibia y se mezcla con la manteca, anís, harina y miel. Se amasa y, si es necesario, se agrega agua tibia hasta que adquiera la masa una consistencia suave, que no se pegue. Por último se forman los panes redondos y, si se desea, se pone condumio de quesillo.

Se colocan en la lata de hornear y cuando leudan se llevan al horno moderado de 225 grados de temperatura.

Es otro pan típico de Carnaval.

SARNOSO

Ingredientes

3	libras de harina flor
4	onzas de manteca
1	cucharadita de sal

6 cucharadas de azúcar
1 1/2 onzas de levadura
agua tibia suficiente

Para 40 panes

Preparación

Se forma un cuenco en la harina y en él se pone la levadura con un poco de agua, la sal, azúcar, manteca y se entrefera todo agregando poco a poco el agua tibia hasta formar una masa blanda.

Se hacen los panes redondos y un poco aplastados, se enharina completamente y se colocan en la lata de hornear. Cuando leudan se ponen al horno moderado de 225 grados de temperatura.

A este pan también se le llama empolvado, porque ese es el aspecto que presenta.

Con este pan se preparaban sándwiches muy especiales, en una forma que resultaba un juego, una diversión de los jóvenes y que se llamaba "panes de colegial". Para prepararlos se abría el pan y se los rellenaba de quesillo o queso mantecoso y panela raspada. Se colocaban en un mantel sobre una tabla, separados un pan de otro, cubriéndolos nuevamente con otro mantel y con otra tabla.

Para que la preparación fuera correcta los niños saltaban sobre la tabla hasta que los panes crecían y la panela se deshacía y mezclaba con el quesillo, convirtiéndose en un clásico potaje, muy "llenador" y al alcance de los muchachos estudiantes.

También para esta preparación se utilizaban los mestizos sin condumio.

HOCICONES HOCICON DE SAL

Ingredientes

1 1/2	tazas de leche
2	cucharadas de azúcar
1	cucharadita de sal
1	cucharada de manteca de chanco
1 1/2	onzas de levadura
3	libras de harina flor -más o menos-

Para 60 panes

Preparación

Se deshace la levadura en la taza y media de leche tibia, se agregan la sal, el azúcar, los huevos y la manteca disuelta, pero tibia. Cuando todo está mezclado perfectamente se incorpora poco a poco la harina hasta formar una masa suave.

MASA PARA EL CONSUMIO

Ingredientes

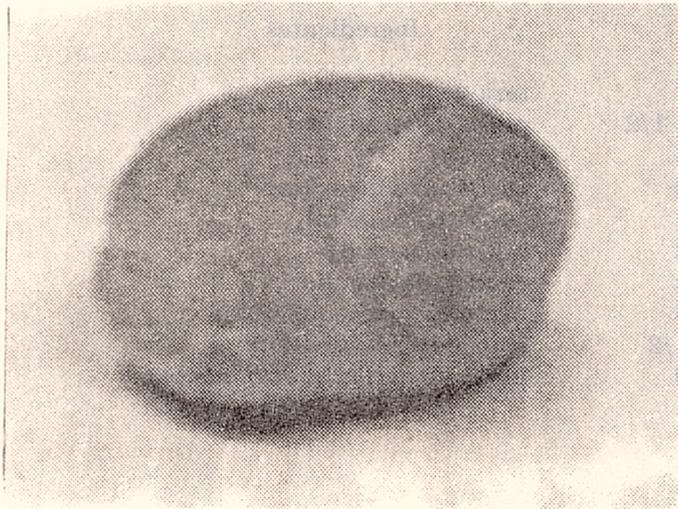
1	taza de leche tibia
1 1/2	onzas de levadura
6	huevos
2	cucharadas de azúcar
1	cucharadita de sal
2	hojas de naranja
1	cucharada de anís
6	onzas de mantequilla
1/2	copa de aguardiente
3	libras de harina, más o menos

Preparación

Se hierve la leche con el anís y el azúcar y dos hojas de naranja; se retira del fuego y se la deja entibiar para mezclarla con la levadura la sal, la mantequilla, el aguardiente y los huevos, previamente batidos como para rompo; por último, cuando todo está perfectamente entreverado, se agrega poco a poco la harina hasta que quede con una consistencia muy blanda.

ELABORACION DE LOS PANES

Con la primera masa se forma la cobertura de los panes, para lo cual se forman bolitas que luego se aplastan hasta que queden de un centímetro de espesor y de 8 centímetros de diámetro, más o menos. En este redondo se efectúa un corte de tres centímetros de largo en su centro. Luego se coloca una bolita de igual cantidad de la segunda masa en la abertura y se la cubre perfectamente con la masa y se aplastan juntas hasta que quede de unos tres centímetros de espesor, de tal manera que el condumio asome únicamente por el espacio en el que se hizo el corte. Por último, se espolvorea un poquito de harina, se coloca en las latas de hornear y, cuando leuda, se lleva al horno con una temperatura moderada de 225 grados.



HOCICON DE DULCE

Ingredientes

	libras de agua	1 1/2
	huevos	3
3	onzas de levadura	1
6	huevos	6
8	onzas de mantequilla	3
1	copa de aguardiente	1
2	hojas de naranja	2 1/2
1	cucharada de anís	1
1	taza de leche	
10	onzas de azúcar	
3	libras de harina flor	1
	libra de queso cremoso o quesoillo	1
	cucharadita de mantequilla de color	1
	sal, la necesaria	

Para 60 panes

Preparación

Se hierve la leche con el anís y dos hojas de naranja, se la retira del fuego y deja entibiar.

Cuando está tibia, se entrevera con la levadura, el aguardiente y la mantequilla. Aparte se baten los huevos como para rompopo, agregando azúcar hasta que se deshaga perfectamente, todo esto se junta con la preparación anterior y se pone la harina poco a poco, lo necesario hasta que se forme una masa muy blanda.

Se forman los panes en la misma forma que los hocicones de sal y se llevan al horno, cuando han leudado, a la temperatura moderada de 225 grados.

EMPANADA DE DULCE

Ingredientes

1 1/2	tazas de agua
3	huevos
1	cucharada de manteca de chanco
6	onzas de azúcar
3	onzas de levadura
1	yema de huevo para abrillantar
2 1/2	libras de harina flor, más o menos
1	cucharada de anís

CONDUMIO

1	libra de queso cremoso o quesillo
1	cucharadita de manteca de color sal, la necesaria

Para 35 panes

Preparación

Se hierve el agua con el anís y el azúcar; se la retira del fuego y se la deja entibiar. En esta agua tibia se deshace la levadura y se agregan los huevos —batidos como para rompopo—, la manteca y, poco a poco, harina suficiente hasta formar una masa suave que no se pegue.

Se divide la masa suave en 35 bolitas, más o menos, se les amasa de una en una y luego se extienden con un bolillo hasta que queden 8 centímetros de diámetro. En el centro se pone condumio de quesillo desmenuzado, con sal al gusto y coloreado con un poquito de manteca de color. Se cierra bien y se coloca en la lata de hornear; se abrillanta con una yema batida con una cucharada de leche y, se espolvorea un poco de azúcar. Cuando ha leudado se lleva al horno con una temperatura moderada.

PAN DE CASA

Cuando se revisa recetarios de antiguas familias se encuentran curiosidades que, además, dan una idea clara de la alimentación abundante, recargada y laboriosa, propia como para pasatiempo de una dama que casi no tenía más que hacer que dedicarse todo el día a la prearación de potajes.

Pero no deja de causar angustia recordar el trabajo enorme que significaba la elaboración de los manjares y, de una manera especial, del pan, porque desde la materia prima debía ser preparada en la casa. Además es muy común encontrar en estos recetarios recomendaciones como éstas: “golpear la masa fuertemente sobre una piedra por el tiempo de tres horas seguidas”, o recetas que empiezan a ser preparadas en un día y que terminan al día siguiente.

También deleitan las medidas que usaban: “una cuchara de plata”; “vino en una copa de plata”. Casi todas las recetas están compuestas por cantidades que ahora causan escándalo; número de huevos, cantidad de mantequilla, porción de nata, peso de la manteca de chanco.

Se han recogido recetas que sí pueden elaborarse de vez en cuando, como la del llamado “pan de casa”.

MESTIZO CON SHUNGO DE DULCE

Ingredientes

1	libra de harina flor
3	libras de harina de mollete
8	onzas de manteca de chanco
3	huevos
1 1/2	onzas de levadura

3 cucharadas de azúcar
1 1/2 cucharaditas de sal
agua tibia suficiente

CONDUMIO

4 libras de harina flor
12 onzas de mantequilla
1 copa de aguardiente
1 libra de azúcar
8 huevos
5 onzas de levadura
1 1/2 tazas de leche
1 1/2 libras de quesoillo
1/2 cucharadita de manteca de color
anís

Para 90 panes

Preparación

Se deshace la levadura en dos tazas de agua tibia, se agregan el azúcar, la sal, los huevos y una taza de harina flor. Se entrevera bien y se deja reposar por un cuarto de hora. Aparte se deshace la manteca y se deja entibiar para mezclarla luego con la preparación anterior. Por último, se mezcla poco a poco con la harina y el agua tibia suficiente hasta que quede formada una masa muy blanda.

CONDUMIO

Se hierve la leche con el anís, se la deja entibiar. Se agregan los huevos, la levadura, una taza de harina y se deja reposar un cuarto de hora. Transcurrido este tiempo se mezcla con la mantequilla, el aguardiente y el azúcar. Por último se mezcla fuertemente con

la harina, que se pone poco a poco. Si la consistencia de la masa no es muy blanda se puede agregar un poco más de leche tibia.

Quesillo: Se lo desmenuza y se le pone media cucharadita de manteca de color, preferiblemente desleída, y además la sal necesaria.

ELABORACION DE LOS PANES

La masa del mestizo se divide en bolitas de 5 centímetros de diámetro, más o menos; se aplastan y se coloca en la mitad una bolita de la masa del condumio, en la que se agrega una cucharadita de quesillo, de igual tamaño que la anterior; se cubre perfectamente con la masa de mestizo y se aplasta un poco, con cuidado de no oprimir mucho los bordes para que no se quemem. Se coloca en las latas de hornear y cuando leuda se pone al horno moderado de 225 grados.

PAN DE HUEVO PARA CARNAVAL

Ingredientes

2	tazas de leche
6	libras de harina flor, más o menos
36	huevos
12	onzas de manteca de chanco
12	onzas de mantequilla
2	cucharadas de anís
1	copa de vino dulce
3	cucharaditas de sal
4	onzas de azúcar
2	hojas de naranja
1	copa de aguardiente
4	cucharadas de ajonjolí

Para 100 panes

Preparación

Se hace hervir la leche con el anís y las hojas de naranja; se la deja entibiar y se quitan las hojas de naranja. En un tazón se la entrefiera con la levadura, el azúcar, aguardiente y vino. Aparte se batan 35 huevos como para rompope —se deja uno para abrillantar—.

Se mezclan la manteca y la mantequilla previamente desleídas y tibias; se agrega la sal y se incorpora a la preparación anterior. Por último, se agrega la harina poco a poco hasta que adquiera la consistencia de una masa muy suave.

Se hacen bolitas de 4 centímetros de diámetro, más o menos; se colocan en la lata de hornear, y cuando han leudado un poco, se corta la parte superior con tijeras, en forma de cruz y se pintan con un huevo batido con un cucharadita de leche, para lo cual se utiliza una brocha. Por último se espolvorea con ajonjolí. Cuando leuda se pone al horno moderado de 225 grados.

ROSCA DE YEMA

Ingredientes

10	huevos
20	yemas de huevo
1/2	libra de azúcar
1/2	libra de manteca
1/2	taza de aguardiente
1	cucharada de anís
3	libras de harina flor más o menos
2	cucharadas de ajonjolí

Para 120 roscas

Preparación

Se mezclan los diez huevos con sus claras y sus yemas con las 20 yemas y se bate muy fuerte. Se agregan el azúcar y la manteca y se continúa batiendo hasta que la preparación quede muy blanda y espesa. Se agregan luego el aguardiente, anís, harina, poco a poco, lo necesario hasta que se forme una masa pegajosa. Para formar esta masa se la trabaja fuertemente hasta que tome consistencia.

Se forman las roscas dividiendo la masa en cordones de 1 y 1/2 centímetros de espesor y doce centímetros de largo y se les une perfectamente y colocan sobre un mantel. Cuando ha terminado esta elaboración se les cocina, para lo cual se pone al fuego una paila pequeña con abundante agua y cuando está en ebullición se colocan las roscas de una en una y se retiran cuando rebalsan.

Se colocan en un cedazo y, por último, se las acomoda en un mantel para hornearlas al día siguiente —nunca el mismo día— a una temperatura baja para que se doren lentamente y parejo, a 200 grados.

ENROLLADOS DE YEMAS

	Ingredientes	
12	yemas	10
4	onzas de manteca de chanco	10
4	onzas de mantequilla	6
1	copa de aguardiente	11
1	cucharada de anís	1
1 1/2	cucharaditas de sal	1
3	cucharadas de azúcar	3
1	taza de leche	3
3	libras de harina, más o menos	3
1 1/2	onzas de levadura	3

Para 50 panes

Preparación

Se hierve la leche con el anís, se entibia y se agrega la levadura, el azúcar y un poco de harina. Se deja reposar un cuarto de hora. A parte se baten las yemas y se añaden manteca, mantequilla, sal y aguardiente. Esta preparación se incorpora perfectamente a la levadura y, a tiempo que se sigue batiendo, se agrega, poco a poco, la harina hasta formar una masa suave y que no se pegue.

Se divide la masa en 50 bolitas, más o menos. Se amasa de una en una y se extiende con bolillo hasta que queden de 1/2 centímetro de espesor. Se untan de mantequilla y se las enrolla. Se colocan en las latas de hornear, se las pinta con una brocha con huevo batido al que se agrega una cucharada de leche y se adorna encima con ajonjolí. Cuando leuda se llevan al horno a temperatura moderada de 225 grados.

PAN DE HUARMI

Ingredientes

10	onzas de azúcar
10	onzas de manteca
6	onzas de levadura
11	huevos
1	copa de vino
1	copa de aguardiente
2	onzas de harina de maíz
2	onzas de almidón de achira
6	libras de harina flor, más o menos
2	tazas de agua
2	cucharadas de anís

Para 100 panes

Preparación

Se hierve la leche con el anís y el azúcar, se entibia y se agregan 10 huevos batidos, la manteca, levadura, vino, aguardiente, almidón y harina de maíz. Se entrevera perfectamente y, poco a poco, se añade la harina hasta que quede una masa de consistencia muy suave y pegajosa.

Este pan se pone en pequeñas porciones directamente en la lata de hornear. Luego se abrillanta con huevo batido y, cuando leuda, se lleva la horno de temperatura moderada de 225 grados.

PAN DE NATA

Ingredientes

2	huevos
2	cucharadas de azúcar
1	cucharada de sal
1/2	taza de nata
1	taza de leche
1	pizca de nuez moscada
1	onza de levadura
2	libras de harina flor, más o menos
1	onza de almidón de achira

Para 30 panes

Preparación

Se mezcla la leche tibia con la levadura, huevos batidos como para rompope, la sal, azúcar y el almidón. Cuando todo está perfectamente incorporado se añaden la nata y una pizca de ralladura de nuez moscada, Por último se entrevera poco a poco, batiendo fuerte con la harina necesaria hasta que tome una consistencia bastante suelta y pegajosa. Este punto se llama cuchara. Se colocan

porciones directamente en la lata de hornear, previamente enmantecadas. Cuando empieza a leudar se pasa a los panes con una brocha con leche azucarada —2 cucharadas de leche y una de azúcar—. Cuando leuda se pone al horno suave de 225 grados . . .

ROSCA DE VIENTO

Ingredientes

1	libra de harina flor
1/2	libra de manteca de chanco
15	huevos
1	litro de agua
2	libras de azúcar para enconfitar

Preparación

En una pailita se colocan el agua y la manteca y, cuando hierve se vacía la harina para hacer una masa suave. Se pasa esta masa a una batea, se deja enfriar un poco y se agregan los huevos de uno en uno, restregando fuerte, hasta formar una mezcla muy suelta. Cuando está bien entreverado se pone la masa en una manga o decorador y directamente sobre la lata, se forman las roscas e inmediatamente se llevan al horno suave, a 200 grados de temperatura para que se doren lentamente y parejo.

Estas roscas tienen consistencia dura y para blanquearlas se hace un almíbar. Para el almíbar se hierve 1 1/2 tazas de agua con 2 libras de azúcar hasta que espese. El punto se sabe cuando se saca un poquito, se bate en un plato y se ve que blanquea. Con esta preparación se bañan las roscas por medio de una brocha.

PAN DE VIENTO

Ingredientes

10 huevos
1 libra de harina flor
4 onzas de manteca
2 libras de azúcar para enconfitar

Preparación

Se baten los huevos y luego se agrega la harina. Aparte se deshace la manteca, se pone en la masa y se trabaja muy fuerte. Se hacen los panes como tortillas pequeñas y se colocan sobre la lata para poner en el horno de 200 grados, de temperatura baja.

Cuando se saca del horno se enconfitan con almíbar muy espeso hecho con 1 1/2 tazas de agua que se hierve con 2 libras de azúcar hasta que tome punto muy alto.

PAN DE PASCUA

Ingredientes

1 1/2 tazas de agua tibia
2 tazas de leche tibia
12 onzas de mantequilla
7 huevos
ralladura de 1 limón y una naranja
2 cucharaditas de vainilla
6 onzas de levadura
1/2 libra de azúcar
4 1/2 libras de harina más o menos

Para 10 roscas grandes

Preparación

Se entibia la leche con la mantequilla, se agrega el agua, 6 huevos, el azúcar, la levadura y un poco de harina hasta que forme una colada espesa; se deja reposar 15 minutos. Luego se agrega la ralladura del limón y de la naranja, la vainilla y poco a poco la harina hasta que forme una masa muy suave, pegajosa; se amasa fuerte y se deja reposar 15 minutos cubriéndola con un poco de mantequilla.

Se divide en 10 pedazos grandes, se extiende cada uno con el bolillo, se pone el relleno y se arrollan para luego darles la forma de roscas; por último se abrillantan con el huevo batido. Se colocan en las latas de hornear y cuando leuda se pone en horno bajo (la temperatura como para hornear palanqueta) 200o.

Relleno:

Ingredientes

1/2	libra de pasas maceradas con vispera con 2 copas de vino y 2 cucharadas de azúcar.
4	onzas de pasas sin macerar.
10	higos enconfitados y cortados en pedacitos (ahora se puede utilizar la fruta abrillantada)
4	onzas de nueces

Cuando la masa está extendida de 1 centímetro de espesor, se escurren las pasas maceradas y se las coloca alternandolas con las ciruelas pasas, pedacitos de higo (o las frutas abrillantadas) y las nueces; se deja un poco de ingredientes además de las 4 onzas de pasas sin macerar decorar las roscas cuando están formadas. Se arrolla la masa y luego se une en forma de rosca.

Se tiene la precaución de hundir las pasas que van encima para que no se quemen.

Cuando el pan se saca del horno, se deja enfriar para luego decorar con la siguiente preparación:

Crema:

Ingredientes

- | | |
|-----|--------------------------|
| 1 | taza de leche |
| 1 | cucharada de mantequilla |
| 1/2 | cucharadita de vainilla |
| 1 | huevo |
| 2 | cucharadas de maicena |

Preparación

Se pone al fuego la leche con la mantequilla y el azúcar; aparte se deshace la maicena con un poquito de la misma leche, se agrega el huevo y se mezcla con la preparación anterior moviendo constantemente, a fuego lento hasta que forme una crema espesa; para retirar del fuego se agrega la media cucharadita de vainilla.

EMPANADA DE CARNAVAL

Ingredientes

- | | |
|---|-----------------------------|
| 3 | libras de harina flor |
| 1 | libra de mantequilla |
| 4 | onzas de manteca de chancho |
| 2 | cucharaditas de sal |
| 2 | cucharaditas de azúcar |
| 2 | tazas de agua (más o menos) |
| 4 | onzas de levadura |

Para 60 empanadas

Preparación

Se deshace la mantequilla y la manteca, se retiran del ffuego y se dejan enfriar, luego se mezclan con la levadura, la sal, el azúcar, la harina y se agrega poco a poco agua tibia hasta que forme todo una masa muy suave y que no se pega. Se amasa bastante y se divide en 60 bolitas que luego se las extiende con un bolillo hasta que forman círculos de 1 centímetro de espesor sobre los cuales se pone el condumio de carne, una rodaja de huevo y 2 ó 3 pasas. Para cerrar se moja los bordes con un poquito de agua, se une y "repulga".

CONDUMIO

Ingredientes

1 1/2	libras de carne de chanco
2	cebollas grandes
1/4	de cucharadita de comino
1/4	de cucharadita de pimienta
1/4	de cucharadita de orégano
1	cucharadita de manteca de color
1	cucharada de manteca de chanco
1	cucharadita de ajo
	sal suficiente

Preparación

Se cocina la carne en agua suficiente con sal y ajo; cuando está suave se corta en pedacitos pequeños. En una sartén se hace un refrito con la manteca blanca, la manteca de chanco, aliños, sal suficiente y cebolla cortada en pedazos largos; cuando la cebolla está transparente se agrega la carne y se la deja freír durante unos 5 minutos.

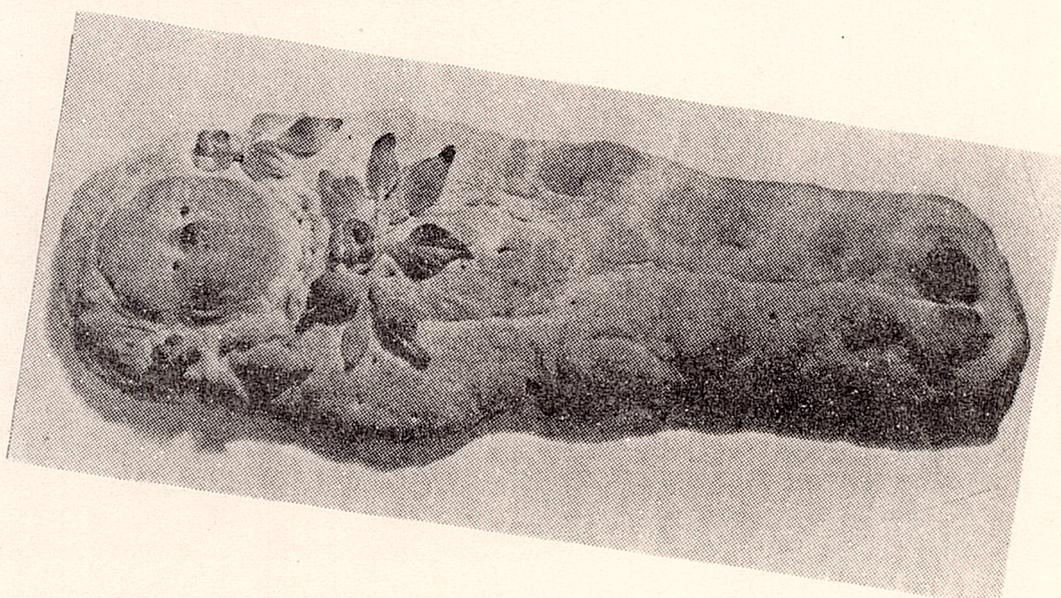
GUAGUAS DE COMPADRES Y DE FINADOS

Eran muñecas de pan perfectamente decoradas. Dicen personas antiguas que no se atrevían a comer estas graciosas obras de la artesanía de Cuenca.

Para este trabajo existían moldes en yeso de muñecas de diferentes tamaños, en los cuales se vaciaba la masa, luego pasaban las figuras a ser decoradas por manos de hábiles panaderas que no olvidaban ni los mínimos detalles.

A los amigos queridos se les llevaba una “guagua” sobre un charol con pétalos de rosa, para que hicieran el favor de “dar cristianando”... adquiriendo el compadre el compromiso formal de agasajar a los “taitas de la guagua”, naturalmente en días de carnaval.

También trabajaban estos panes para el día de difuntos y constituía la ofrenda principal de los difuntos.



INDICE

Presentación	1
Panes tradicionales	3
El trigo	4
Clases de harina	5
Fray Jodoco Ricke y el trigo	6
El primer molino de Cuenca	9
La antigua panadería	11
La panadera cuencana	15
Recetario	16
Palanqueta	16
Palanqueta especial	17
Pan de huevo	18
Pan de agua, dulce	20
“Rodilla de Cristo”	22
Pan blanco	24
Rosquitas de agua	24
Galleta de manteca	25
Paspa	26
Destripado	27
Raspa gañote	29
Mestizo de dulce	31
Sarnoso	31
Hocicón de sal	33
Hocicón de dulce	35
Empanada de dulce	36
Pan de casa	37
Mestizo con shungo de dulce	37
Pan de huevo para carnaval	39
Rosca de yema	40
Enrollado de yemas	41
Pan de huarmi	42
Pan de nata	43
Rosca de viento	44
Pan de viento	45
Pan de Pascua	45
Empanada de Carnaval	47
Guaguas de compadre y de finados	49