

# **Taller de Panadería**

**Con inspiración en nuestros  
pueblos originarios.**

**Chef Osvaldo Mella  
Titulado Duoc UC  
@ghostvaldo**

# Catutos o Mültrün

## Ingredientes

**500 gr Mote cocido y pelado**

**50 gr Manteca**

**Aceite para freir**

**5 gr de Sal de Mar**

## Preparacion

**Moler el mote previamente cocido con la ayuda de un molino o procesadora de alimentos.**

**En bowl mezclar el mote previamente molido con la manteca y la sal. Mezclar hasta formar una masa homogenea.**

**Freír en aceite ondo precalentado a 170 ° C. hasta dorar.**

**Servir con Pebre, salsa de ají o mermelada**

# **Tortilla al rescoldo**

## **Ingredientes**

**500 gr de harina sin polvos de hornear**

**100 gr de manteca**

**100 cc de agua caliente**

**3 gr de sal**

**5 gr de Bicarbonato**

## **Procedimiento**

**Calentar en una olla el agua y la manteca, mezclar hasta incorporar. Agregar también la sal y el bicarbonato.**

**En un bowl cernir la harina, realizar un volcán y agregar gradualmente el contenido de la olla.**

**Amasar por 10 minutos hasta lograr una masa homogénea y consistente.**

**Cortar 4 a 5 porciones y dar forma de plan redondo y plano.**

**Cocinar al rescoldo, o en sartén y horno .**

# **Yiwin Kofke o Sopaipilla Mapuche**

## **Ingredientes**

**500 gr de harina sin polvos de hornear**

**100 gr de harina integral**

**5 gr Levadura Seca**

**500 cc de agua tibia**

**50 cc de Aceite vegetal**

**5 gr de Sal**

**1 pizca de azucar**

## **Procedimiento**

**En un bowl mezclar ambas harinas, con el azúcar y la levadura. Por otra parte incorporar el aceite al agua con la sal.**

**Incorporar el agua lentamente hasta lograr una masa homogénea.**

**Amasar por 10 minutos apx.**

**Dejar leudar al menos 30 minutos.**

**Cortar porciones según tamaño deseado. Estirar con la ayuda de un palo de amasar.**

**Dar formato según demostración.**

**Freír en aceite ondo a 1650° C hasta dorar por ambos lados.**

**Yiwiñ kofke  
(Sopaipillas)**

**Chef OSvaldo Mella**  
**Titulados DUOC UC**  
**@ghostvaldo**

