

Receta de dobladitas chilenas



Receta de dobladitas chilenas

Las dobladitas son un tradicional [pan chileno](#) que comparte la **base de su receta** con la masa de las [empanadas](#), pero que es doblada en cuatro partes, horneadas directamente y habitualmente acompañadas de queso.

¿Cómo hacer dobladitas caseras?

Las dobladitas se pueden **preparar directamente** a partir de la siguiente receta, a la opcionalmente se puede añadir polvos de hornear si se desea un resultado algo más esponjoso, o bien utilizar parte de la masa que se elabora para preparar empanadas de horno.

Información Nutricional

Categoría: [Panes Típicos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 300

Vitaminas: A, B1, B2, B3, B6, B12, D

Minerales: Fósforo, Magnesio, Calcio

Preparación: 30 minutos

Cocción: 20 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de dobladitas

Ingredientes

- 1 kg de harina
- 450 ml de agua o leche
- 100 g de manteca (6 $\frac{1}{2}$ cucharadas)
- 100 g de mantequilla sin sal (6 $\frac{1}{2}$ cucharadas)
- 20 g de sal (4 cucharaditas)
- 4 g de polvos de hornear (1 cucharadita)
- 1 huevo

Preparación

- **1.** Cernir y mezclar en un bol grande la harina, la sal y los polvos de hornear, agregar la mantequilla derretida, la manteca y mezclar con la batidora utilizando las aspas de amasado, agregando el agua o la leche poco a poco hasta formar una masa suave y homogénea.
- **2.** Encender y pre-calentar el horno a 200°C (392°F) por al menos unos 10 minutos.
- **3.** Dividir la mezcla en 20 o 30 trozos de masa dependiendo del tamaño deseado de las dobladitas y

reservar cubiertas con un paño de cocina limpio, amasar cada pieza individualmente con un uslero, formando un circunferencia y luego doblar en cuatro partes.

- **4.** Batir el huevo en un bol pequeño y con un tenedor mezclar hasta obtener una textura homogénea.
- **5.** Distribuir las dobladitas en una lata de horno ligeramente aceitada, pincelar con el huevo batido y pinchar con un tenedor, llevar al horno pre-calentado y cocinar por unos 15 a 20 minutos o hasta que estén ligeramente doradas.
- **6.** Servir las dobladitas frescas y tibias, solas o acompañadas de [mantequilla](#) o rellenas con queso, jamón o [mermeladas](#).

Dobladitas con queso

Sin duda una de las formas predilectas de consumir dobladitas es con queso, **un simple y delicioso sándwich que podrás preparar la variedad que prefieras**, queso fresco, queso mantecoso, queso de cabra o queso brie por ejemplo.

Dobladitas por Álvaro Barrientos

Los cocineros Álvaro Barrientos e Istvan Molnar nos enseñan su versión de las tradicionales dobladitas chilenas.

¿Sabías qué?

La historia de las dobladitas confirma que son un pan 100% chileno, **el cual se habría desarrollado durante la colonia** a partir de la costumbre de elaborar empanadas los días domingos.

Debido a que casi siempre solía sobrar algo de masa, las cuales **ya habían sido cortadas en circunferencias** para las

empanadas, se adquirió la costumbre de doblarlas en forma de triángulo y cocinarlas directamente al horno.

Recomendamos

[Hallullas chilenas](#)

[Pan bocado de dama](#)