

Tortas de manteca

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Panes · Procedencia: Mavillum · Autor: Wandadee

INGREDIENTES

0	
500 gr	Harina de fuerza
255 gr	Agua — tibia
1 sobre/s	Levadura fresca — seca Maicena
1 cucharadita/s	Sal
2 cucharada/s	Azúcar
150 gr	Manteca de cerdo

ELABORACIÓN

Se introducen en la panificadora todos los ingredientes en el orden conveniente.

Se programa en el nº 2 , PAN RAPIDO. Cuando termina de levar y antes de que empiece a hornear, es decir cuando en el visor marca exactamente 1:00h se saca la masa.

Se trabaja en la mesa, sacando el aire, y boleando lo justo.

Se hacen 4 porciones, formando 4 tortas, que se dejan reposar bien espolvoreadas de azúcar.

Se hornean a 200º 25 min.