

Hojaldre

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0
50 ml Agua
250 gr Harina repostería
1 Huevos
20 gr Manteca de cerdo
150 gr Mantequilla
Sal

ELABORACIÓN

Mezclar la harina, el huevo, la manteca, el agua y la pizca de sal hasta que forme una masa compacta. Hacer una bola y encima hacer dos cortes y dejarla en la nevera 30 minutos.

En una superficie enharinada (sobre mármol va muy bien por ser más frío) estiramos la masa, colocamos en el centro la mantequilla y doblamos las esquinas hacia el centro haciendo un paquete. Se dan unos golpecillos encima con el rodillo y lo dejamos en la nevera unos 15 minutos.

Sacamos de la nevera, estiramos la masa y doblamos cada esquina hacia el centro, nos quedarán la masa con cuatro dobleces, la dejamos en el frigorífico unos 15 minutos, debemos de repetir esta operación 6 veces.

La nos quedará con 24 capas ya que le hemos dado 6 veces 4 vueltas.

Para hornear la masa la estiraremos para que nos quede delgada, la dejaremos enfriar.

En una placa de horno untada con manteca colocaremos la pasta y la hornearemos a 180° unos 15 minutos.