

Masa repostera mallorquina

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

INGREDIENTES

0
200 gr Azúcar
1 kg Harina de fuerza
7 Huevos
50 gr Levadura fresca
150 gr Manteca de cerdo
50 gr Mantequilla

ELABORACIÓN

Con esta cantidad de masa se pueden hacer dos ensaimadas rellenas grandes, una coca con albaricoques, cuatro ensaimadas pequeñas y una coca.

Se disuelve la levadura en un vaso de agua tibia.

Se disuelve la manteca y la mantequilla al fuego sin llegar a hervir.

En un recipiente grande porque al fermentar la masa aumentará de volumen. Añadimos los huevos, el azúcar, la manteca y la mantequilla disuelta, la levadura.

Mezclamos bien todos los ingredientes anteriores y añadimos la harina.

Amasamos con fuerza hasta que quede blandita como un chicle y más elástica que la plastilina, si queda demasiado seca se puede añadir un poco de agua tibia y seguimos amasando.

Una vez amasada nos limpiamos las manos y nos la untamos con un poquito de aceite para poder colocar la masa sin que se nos pegue.

La dejamos fermentar durante ocho horas. Cada tres horas tenemos que amasarla de nuevo.

Esta masa sirve para hacer gran cantidad de postres, según su forma queda de una textura diferente; pero, también se puede hornear en un molde que pueda aumentar tres veces su volumen y hacer una coca.