

Tortas de manteca

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

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 200° 25 min.