

# Baklava con Masa Filo Casera

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

### Almíbar

**Agua:** 600 c.c.

**Azucar:** 1 kg

**Canela en rama:** c/n A gusto

**Anís estrellado:** c/n A gusto

**Clavo De Olor:** c/n A gusto

### Masa Filo

**Agua:** 500 c.c.

**Harina 0000:** 1 kg

**Sal:** 20 Gramos

**Miel:** 10 Gramos

**Vinagre de Alcohol:** 10 c.c.

### Relleno

**5 especias para repostería:** c/n A gusto

**Mantequilla clarificada:** 500 Gramos

**Azucar:** 300 Gramos

**Nueces:** 500 Gramos

## Preparación de la Receta

### Masa

- En un bowl mezclar *harina*, *vinagre*, sal, agua y miel. Amasar hasta formar una masa lisa y homogénea.
- Dejar reposar hasta que la masa no presente resistencia, cortar bollos de 200 gr y dejar descansar por 30 minutos
- Estirar los bollos lo más fino posible colocando almidón de maíz con la ayuda de un palo de amasar, hasta que la masa quede con un aspecto transparente,

- Dejar descansar tapada con un repasador húmedo.

## Relleno

- Picar las nueces finamente y mezclar con el azúcar y las 5 *especias* para repostería.
- Para el *almíbar* llevar a ebullición azúcar, agua, clavo de olor, canela y anís estrellado.
- Dejar enfriar

## Armado

- Cortar la masa del tamaño de la bandeja a utilizar.
- Intercalar capas de masa y *mantequilla* clarificada.
- Colocar el relleno en el centro y volver a tapar intercalando masa y *mantequilla*. Enfriar, cortar en porciones y llevar a horno en principio a 200° por 15 minutos y terminar la cocción a 170° por 25 minutos.
- Retirar del horno y embeber con el *almíbar* de *especias*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/baklava-con-masa-filo-casera>