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