Bizcocho Cuadrado Hojaldrado

Ingredientes

Amasijo

Agua: 500 c.c.
Harina: 1 Kilo
Margarina: 50 Gramos
Azucar: 10 grs
Malta: 10 Gramos
Sal: 30 Gramos

Empaste

Harina: 70 Gramos
Margarina: 250 c.c.

Preparación de la Receta

Amasijo

- En un bowl mezclar *harina*, *malta*, azúcar, agua, y sal.
- Mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa, tapar con film por 15 minutos.

Empaste

- Mezclar *harina* con *margarina* dar forma rectangular.

Montaje

- Colocar el empaste en el centro de la masa reposada y cerrar la misma de forma que no se escape la materia grasa.
- Estirar la masa al espesor de 1 cm y dar una vuelta simple (masa empastada estirada en rectángulo y llevando un borde al medio y cubrir con la otra mitad.
- Dejar reposar 15 minutos y dar otra vuelta simple.

- Dar 4 vueltas simples en total.
- Dejar descansar en frío entre vuelta y vuelta.
- Luego se estira la masa y cortar cuadraditos de 4 por 4.
- Espolvorear .
- Cocinar en horno a 200° C hasta que tomen *color*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bizcocho-cuadrado-hojaldrado