Campechana

Ingredientes

Azucar: c/n

Empaste

Harina: 200 Gramos
Manteca vegetal: 200 Gramos

Masa

Agua: 300 miliitros
Azucar: 50 grs
Manteca vegetal: 60 Gramos
Harina: 500 Gramos
Sal: 5 Gramos

Preparación de la Receta

Empaste

- En la mesa de trabajo batir a mano la *manteca* vegetal junto con la *harina* hasta que quede una consistencia cremosa y sin grumos de grasa.
- Reservar.

Masa

- En un tazón batir la *manteca* vegetal, *harina*, sal, azúcar y agua poco a poco hasta que quede más elástica de lo normal.
- Envolver la masa en plástico y dejar reposar 30 minutos.
- Una vez transcurrido el tiempo de reposo hacer un rectángulo de *manteca* sobre la mesa, encima colocar la masa y extenderla levemente rociada con *harina* se extiende con muy poca *harina*.

- Untar la mezcla de *manteca* vegetal y *harina* sobre la masa extendida, debemos de untar toda la grasa sobre la superficie del rectángulo.
- Enrollar con la ayuda de un palo delgado, estirar y dar vuelta, repetidamente hasta terminar
- Sacar el palote de un solo movimiento y obtendremos una masa enrollada en forma de gusano.
- Untarla de *manteca* y poner plástico para dejar reposar 5 minutos y estirar la masa a lo largo.
- Dejar reposar 5 minutos y volver a estirar, hacer esto hasta obtener una masa cuatro veces más larga que la original.
- Una vez que tenemos nuestro rollo largo, cortar los tantos con los dedos
- El peso de cada pieza debe de ser cercano a los 40 gramos.
- Tomar *manteca* vegetal y untarla con las yemas de los dedos sobre cada pan, dándoles una forma rectangular y muy plana.
- Tener especial cuidado de no romper la membrana superior de la campechana.
- Espolvorear cada pan con azúcar refinada hornear a 180°C durante 30 minutos o hasta tener panes bien caramelizados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/campechana