Chausson Aux Pommes



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Amasijo

Agua: 150 c.c.
Harina 0000: 300 Gramos
Jugo de Limón: 1/2 unidad
Mantequilla: 25 Gramos
Sal: 10 Gramos

Empaste

Harina 0000: 200 Gramos
Mantequilla: 500 Gramos

Relleno

Compota de manzana: c/n A gusto

Terminado

Huevo: c/n A gusto
Leche: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Sobre una mesada y con la ayuda de dos cornets mezclar la *harina* con la sal, el agua, el *jugo* de *limón* y la *manteca*.
- Unir un poco la masa sin que quede homogénea.
- Unir con las manos y llevar a descansar a la heladera.
- Estirar
- Colocar el empaste sobre la masa hecha hasta envolverlo completamente.

- Pasar el palo de amasar y realizar 2 vueltas dobles (llevar cada extremo de la masa hacia la mitad y realizar un nuevo pliegue).
- Llevar a heladera durante media hora.
- Estirar con la ayuda de un palote
- Cortar con un aro la masa.
- Estirar con las manos y colocar la mezcla de *manzana*, azúcar rubio y *mantequilla* sobre cada disco
- Cerrar como una empanada y pincelar con doradura.
- Disponer sobre placa con papel *manteca*.
- Realizar 3 cortes sobre cada masa.
- Llevar al frio media hora y luego a un horno a 200° hasta que caramelice, bajar la temperatura del horno hacia el final de cocción hasta que hayan crecido y se hayan dorado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chausson-aux-pommes