Hojaldre



Tiempo de preparación: 240 Min

Ingredientes

Agua: 225 cc
Harina: 500 g
Sal: 10 g
Manteca pomada: 400 g

Preparación de la Receta

Para el amasijo

Para comenzar

- Mezclamos 400 g de *harina*, 10 g de sal y 225 cc de agua colocando en el centro el líquido
- Trabajamos con las manos hasta obtener un amasijo sostenido y homogéneo.
- Cubrimos con papel film y reservamos.

Para el empaste

- Unimos 400 g de *manteca* pomada y 100 g de *harina*
- Formamos un ladrillo y llevamos a frío.

Para el hojaldrado

- Comenzamos estirando el amasijo en forma de rectángulo
- Luego, colocamos en el centro el empaste y encerramos con el amasijo estirado doblando todos los lados
- Cubrimos con film y llevamos a la heladera por 30 minutos.
- Pasado ese tiempo, estiramos hasta obtener un rectángulo y lo plegamos en tres partes iguales (pliegue simple).
- Giramos la masa con la abertura hacia uno, estiramos en rectángulo, llevamos hasta el centro los lados y doblamos la masa sobre sí misma
- Llevamos a frío tapada con film (pliegue doble).

- Una vez que la retiramos del frío, volvemos a estirar de manera rectangular y hacemos 2 láminas de 30 x 40
- Las colocamos en una placa con papel *manteca* y las llevamos al frío.

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