

# Locatellis por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 180 Min



## Ingredientes

### Amasijo

**Agua:** 600 c.c.

**Harina 000:** 1 Kilo

**Sal:** 20 Gramos

**Azucar:** 60 grs

**Levadura seca:** 20 Gramos

### Empaste

**Grasa:** 200 Gramos

**Harina:** 100 Gramos

**Margarina:** 200 Gramos

### Relleno

**Jamón cocido en fetas:** 100 Gramos

**Queso Azul:** 150 Gramos

**Muzarella en bastones de 3x1:** 150 Gramos

## Preparación de la Receta

### Empaste

- Mezclar en batidora con lira *margarina* y grasa a temperatura ambiente con *harina* hasta que no haya ningún grumo.
- Envolver en papel *manteca* dándole forma de rectángulo, reservar.

### Amasijo

- Hacer un volcán con *harina*, sal y en el centro agregar azúcar, *levadura* y agua.
- Mezclar con cornet hasta que comience a tomar la masa y seguir amasando con las manos hasta formar un bollo.
- Dejar descansar 30 minutos, desgasificar estirando la masa y colocar en el centro el empaste.
- Dar una vuelta simple (masa empastada, estirada en rectángulo y llevando un borde al medio y cubrir con la otra mitad).
- Girar 90° la masa (dobletes para la persona) y hacer otra vuelta simple.
- Enfriar por 30 minutos, dar otra vuelta simple y estirar.

## Armado

- Enfriar por 30 minutos y cortar triángulos de 5 cm de base y 10 cm de altura.
- Envolver bastones de con *jamón* y colocar en la base de los triángulos de masa cortada.
- Envolver con la masa y enrollar despacio dejando el cierre para arriba.
- Hacer lo mismo con un trozo de queso azul y mozzarella.
- Colocar en placa para horno y dejar levar (40 minutos) y cocinar en horno a 200° C por 20 minutos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/locatellis-por-juan-manuel-herrera>