

Masa de hojaldre salada

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Amasijo

Harina de malta: 5 g

Azúcar: 20 grs.

Harina 000: 1 k

Sal fina: 25 grs.

Levadura fresca: 20 grs.

Agua: 480 cc

Grasa bovina: 50 g

Empaste

Margarina: 300 grs.

Harina 000: 50 g

Varios

Manteca derretida: Cantidad necesaria

Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para el amasijo

- En primer lugar, colocamos en un bowl la *harina*, *harina de malta*, azúcar y sal.
- Mezclamos con espátula de plástico y formamos una corona
- Incorporamos agua a temperatura ambiente y *levadura*
- Homogeneizamos hasta obtener una masa no lisa.
- Agregamos la grasa blanda y continuamos mezclando hasta que la masa se despegue del bowl.

- Luego, la volcamos sobre la mesada y amasamos con las manos
- Cubrimos con plástico cristal y dejamos reposar durante 10 minutos a temperatura ambiente.
- Posteriormente, estiramos la masa con la ayuda de un palo de amasar
- Formamos un rectángulo de 30 cm de ancho por 50 de largo
- Una vez estirada, cubrimos con plástico cristal.
- Dejamos reposar en la heladera unos minutos.

Para el empaste

- Primeramente, floreamos la mesada con *harina* y volcamos la *margarina*
- Espolvoreamos nuevamente con *harina* y golpeamos suavemente con un palote hasta lograr un rectángulo de 50cm de largo por 20cm de ancho.

Para el armado

- Retiramos la masa de la heladera y la extendemos sobre la mesada
- Acomodamos encima y en el centro el empaste
- Luego doblamos sobre este uno de los lados de la masa, humedeciendo con agua y presionando para que los bordes de masa se peguen y el empaste no se escape
- Hacemos el mismo proceso con el otro lado.
- Sellamos bien la unión con un palo de amasar y estiramos
- Luego estiramos la masa hasta que duplique el largo.
- A continuación, giramos la masa y realizamos la primer vuelta doble
- Tomamos de un extremo de la masa y la doblamos sobre si misma hasta la mitad
- Luego proceda del mismo modo con el otro extremo
- Por último doblamos la masa en dos y la estiramos con el palo de amasar para que los pliegues se unan.
- Una vez estirada cubrimos con plástico cristal y dejamos reposar durante 10 minutos en la heladera.
- Posteriormente, estiramos la masa y luego la plegamos de la misma manera que en el paso anterior
- Amasamos con el palote para que los extremos se peguen.
- Cubrimos con plástico cristal y dejamos reposar 10 minutos en la heladera.
- Luego, golpeamos con el palote la masa
- Estiramos hasta lograr un rectángulo de 1cm de espesor
- Con un cuchillo bien filoso emparejamos los bordes
- Dejamos reposar en la heladera.

Para el armado de los libritos

- Pintamos la mitad de la masa con la *manteca* derretida y espolvoreamos con *harina*
- Doblamos la masa por la mitad encimando la parte que no tiene nada sobre la parte con *manteca* y *harina*
- Luego, presionamos con las manos.
- A continuación cortamos piezas de 5 cm de ancho
- Llevamos a una placa, previamente enmantecada y presionamos con un dedo la parte cerrada del librito

- De esta manera, tomarán la forma correcta durante la cocción.
- Luego, cubrimos con plástico cristal y dejamos reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos.

Para el armado de los bizcochos

- Pinchamos varias veces el rectángulo de masa con un tenedor
- Cortamos parejamente la masa en una medida de 3 cm de ancho
- Luego cortamos en forma perpendicular para obtener cuadrados de 3 cm de lado aproximadamente.
- A continuación, colocamos las piezas separadas sobre una placa previamente enmantecada y presionamos con un dedo el centro de cada pieza para que durante la cocción las puntas se abran y se pueda observar las diferentes capas del **hojaldre**.
- Seguidamente cubrimos con plástico cristal y dejamos reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos.

Para el armado de los cuernitos

- Floreamos la mesada con *harina* y colocamos la masa
- Estiramos con palote hasta obtener una lámina de 3mm de espesor.
- Luego, emparejamos los bordes y cortamos en tiras de 3 cm de ancho
- En seguida, cortamos perpendicularmente la masa por 8 cm de ancho.
- A continuación, tomamos un rectángulo y estiramos cada extremo con las manos
- Enrollamos cada extremo hasta que se toquen, presionando el centro a medida que vamos enrollando.
- Por último, superponemos los dos rollitos y presionamos el centro para que se peguen
- Procedemos del mismo modo con el resto.
- Posteriormente, acomodamos los cuernitos sobre una placa previamente enmantecada, dejando espacio entre cada uno
- Cubrimos con plástico cristal y dejamos reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos.

Para el armado de la Cremona

- Tomamos una pieza de masa de 14 cm de ancho por 25 cm de largo y 1cm de espesor.
- Pintamos la mitad con *manteca* derretida
- Espolvoreamos con *harina* y doblamos por la mitad.
- Seguidamente, marcamos la masa con el canto del cuchillo
- La marca debe estar a 1 ½ del lado del borde donde se encuentra el dobles
- Luego, realizamos cortes desde la marca hacia fuera
- Los mismos deben ser de 1 ½ de ancho
- En total deben quedar 14 cortes.
- A continuación, tomamos los extremos de la pieza (los cortes deben abrirse) y acomodamos sobre una placa enmantecada en forma de rosca con los cortes hacia afuera y uniendo los extremos.
- Cubrimos con plástico cristal y dejamos reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos.

Cocinamos las preparaciones en un horno precalentado a 200°C durante 30 minutos.

Para la presentació

n

- Servimos los cuernitos, libritos, bizcochos y cremona en una fuente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/masa-de-hojaldre-salada>