

Masa de hojaldre

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Amasijo

Agua: 200 cc

Sal: 10 g

Harina 0000: 425 grs.

Doradura

Sal: A gusto

Huevo: 1 Unidad

Agua: 25 cc

Azucar: 10 grs.

Yema: 1 Unidad

Empaste

Harina 0000: 75 grs.

Manteca pomada: 375 grs.

Preparación de la Receta

Amasijo

- Coloque en un recipiente la sal junto con el agua, mezcle hasta disolver la sal, luego incorpore la *harina* tamizada y mezcle nuevamente hasta obtener una masa homogénea, una vez integrados los ingredientes amase durante 30 segundos aproximadamente. Forme un bollo, envuélvalo en papel film y deje descansar a temperatura ambiente durante 30 minutos.

Empaste

- Mezcle en un recipiente la *manteca* pomada junto con la *harina* hasta obtener una masa homogénea.
- Extienda una hoja de papel film sobre la mesada y sobre este coloque la masa, con la ayuda de un cornet forme un cuadrado de 15cm de lado, envuelva con el film y deje reposar en la heladera durante 20 minutos aproximadamente.

Doradura

- Mezcle en un recipiente todos los ingredientes.

Armado

- Con la ayuda de un palo de amasar estire el amasijo dándole forma cuadrada, de 25cm de lado.
- Coloque el cuadrado de empaste sobre el amasijo en forma contraria, formando un rombo en la parte central, cuidando que cada lado se encuentre enfrentado a uno de los ángulos del amasijo.
- Pliegue cada una de las cuatro puntas del amasijo que quedan descubiertas sobre el empaste encerrando por completo la materia grasa.
- Estire el **hojaldre** obtenido del lado que no tiene pliegos con un palo de amasar dándole una longitud de tres veces su medida original. Luego lleve uno de los extremos hasta un tercio de la longitud de la masa y luego superponga el otro extremo sobre el anterior. Cubra el **hojaldre** con papel film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.
- Retire el papel film y estire nuevamente el *hojaldre* en sentido perpendicular al realizado anteriormente triplicando su medida, pliegue cada extremo llevando al centro de la masa, y luego superponga sobre si misma en ambos sentidos, repita el procedimiento una vez mas y una vez plegada nuevamente envuelva en film y deje reposar en la heladera durante 1 hora.
- Retire la masa de la heladera y estire hasta lograr una lámina de 4mm de espesor. Extienda la masa en una placa y deje reposar en la heladera durante 2 horas aproximadamente.

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