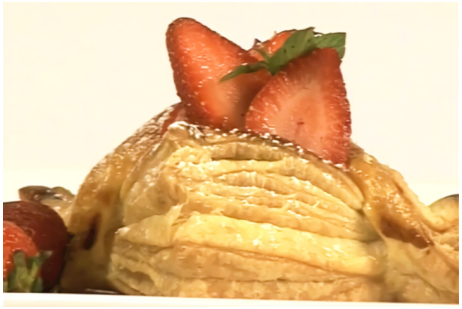
Masa de hojaldre



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Amasijo

Agua: 200 cc
Harina 0000: 425 grs.
Sal: 10 g

Doradura

Sal: A gusto
Huevo: 1 Unidad
Azucar: 10 grs.
Agua: 25 cc
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