Masa hojaldrada



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Agua: 250 cc
Huevo: 1 Unidad
Harina 0000: 500 g
Sal: 12 g
Margarina: 400 grs.

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle la *harina* con la sal, el *huevo*, el agua y 60 g de *margarina*.
- Amase hasta formar un bollo de masa homogéneo.
- Realice una cruz en la parte superior, espolvoree con *harina*
- Tape y deje descansar a temperatura ambiente.
- Estire con un palote en forma de cruz.
- Trabaje la *margarina* con las manos para ablandarla y ubique en el centro de la masa
- Cierre, y envuelva casi herméticamente.
- Estire con un palote y comience el primer doblez, vuelta doble, estire en sentido transversal del doblez hasta 1 cm de espesor, eliminando los excesos de *harina* entre cada doblez.
- Vuelva a plegar, haga una marca con dos dedos
- Esto indicará la cantidad de pliegues.
- Reserve en la heladera.
- Deje descansar durante 10 minutos en la heladera y vuelva a estirar y plegar.
- Realice un doble doblez, estire y vuelva a plegar un doblez simple.
- Conserve en la heladera.

Utilización – facturas

- Estire la masa sobre la mesada enharinada y confeccione facturas.
- Deje reposar en la heladera.
- Cocine en horno caliente (200/220º C).

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/masa-hojaldrada