Masa panadera básica



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Amasijo

Harina de malta: 15 g
Agua: 550 cc
Aditivo: 10 g
Harina: 1 k
Levadura fresca: 50 grs.
Sal: 35 g
Grasa: 100 g

Empaste

Grasa: 250 g
Harina 0000: 500 g

Preparación de la Receta

Amasijo

- En una amasadora mecánica mezcle la *harina* con la *levadura*.
- Agregue el agua y la sal y comience a amasar.
- Incorpore la grasa blanda, la *harina* de *malta* y el aditivo.
- Continúe amasando hasta formar una masa elástica.
- Rectifique la consistencia agregando más agua o *harina* según la masa lo requiera.
- Continúe batiendo hasta que la masa se despegue de las paredes del bowl.
- Bolle la masa sobre la mesada enharinada.
- Deje descansar la masa durante 15 minutos.

Empaste

- En una amasadora mecánica mezcle la *harina* con la grasa hasta obtener una mas granulada.

Cremonas

- Extienda el amasijo sobre la mesada y esparza en su superficie el empaste.
- Doble la masa en tres o una vuelta simple.
- A continuación realice una vuelta doble en sentido opuesto.
- Estire la masa con un palote y repita el proceso anterior tres veces dejando descansar 15 minutos entre cada vuelta.
- Corte un cuadrado de masa y estire con un palote.
- Corte los bordes para obtener un rectángulo, repliegue sobre si misma y corte sobre el borde abierto flecos e 2 cm de ancho.
- Sobre una platina disponga la masa formando una corona.
- Deje levar durante 15 minutos y cocine en le horno precalentado a 200 durante 20 a 30 minutos

Trenzas

- Estire la masa formando un rectángulo.
- Corte en tres tiras iguales y procesa al trenzado.
- Deje levar durante 15 minutos y cocine en horno precalentado a 200º C durante 20 a 30 minutos.

Mini cremonas

- Estire la masa hasta formar un rectángulo de 8 cm de ancho.
- Con la ayuda de una manga forme una línea en el centro de la masa con dulce de membrillo
- Repliegue la masa sobre si misma y corte flecos de 1/2 cm de ancho.
- Forme una corona sobre una platina.
- Deje levar durante 15 minutos y cocine en horno precalentado a 200º C durante 20 a 30 minutos

Libritos

- Estire la masa y corte cuadrados de 10 cm de lado.
- Pinche la superficie con un tenedor.
- Disponga sobre una platina y deje levar durante 15 minutos.
- Cocine en el horno precalentado a 200 durante 20 a 30 minutos.

- El aditivo y la *harina* de *malta* del amasijo son opcionales.

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