Medialunas de manteca



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Amasijo

Leche: 200 cc
Harina 0000: 1 k
Sal: 17 g
Esencia De Vainilla: A gusto
Limon: 1 Unidad
Huevos: 250 grs.
Agua: 150 cc
Levadura: 30 grs.
Azucar rubio: 220 grs.
Miel: 10 grs.

Empaste

Manteca: 200 g
Harina 0000: 200 g

Varios

Almíbar liviano:

Preparación de la Receta

Amasijo

- En la mesa de trabajo haga una corona con el *harina*.
- Coloque la *levadura* y el agua en su interior
- Diluya muy bien la *levadura*.
- Incorpore la leche en el centro con un poco de *harina*.
- Agregue los huevos, el azúcar, la sal, la escencia, la miel, ralladura y *jugo* de *limón*.
- Comience a unir y amalgamar todos los ingredientes con el *harina*, del centro hacia afuera.
- Trabaje hasta obtener una masa blanda y pegajosa.

- Comience a realizar la técnica del cortado
- Con la ayuda de una espátula corte pequeños porciones de masa uniéndolas nuevamente hasta obtner un nuevo bollo.
- Repita esta operación 4 veces.
- Coloque en una bolsa y deje en lugar tibio para que leve.

Empaste

- En un bowl mezcle la **manteca** con el *harina* hasta obtener una pasta cremosa
- Coloque sobre una lámina plástica enharinada
- Aplaste hasta obtener una bloque de 1, 5 cm de espesor.
- Enfríe en la heladera.

Masa de hojaldre

- Estire con las manos el amasijo y el empaste
- Coloque el emlpaste sobre el amasijo.
- Estire con un palote en todas las direcciones hasta que quede de un groso de 1 cm.
- Haga la 1º vuelta simple en tres.
- Estire con el palote y realice una 2º vuelta simple.
- Coloque sobre una tabla enharinada, cubra con un film y deje reposar en la heladera hasta el otro día.
- Antes de utilizar, estire y realice dos vueltas simples más.

Medialunas

- Finalmente estire la masa en las cuatro direcciones hasta 1 cm de espesor.
- Corte tiras de 6 cm de ancho.
- Disponga una tira sobre otra y corte triángulos.
- Tome cada triángulo y mientras estira de una punta con la otra mano enrolle la base opuesta del triángulo sobre sí misma
- Enmanteque una placa para horno.
- Estire las puntas de las medialunas y dóblelas dándole la forma presionando las puntas sobre la placa.
- Deje estibar en lugar templado para que leven un poco sin perder su forma.
- Hornee en horno caliente (190º C)durante 15 minutos o hasta que estén doradas.
- Pincele las medialunas aún calientes con *almíbar* ligero realizado a partir de una mermelada de damascos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/medialunas-de-manteca