Medialunas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Amasijo

Leche: 175 cc
Sal: 8 g
Harina 0000: 360 g
Azucar: 60 grs.
Levadura: 6 grs.

Empaste

Manteca: 150 g
Harina 0000: 50 g

Esponja

Harina: 90 grs.
Agua: 75 cc
Levadura: 9 grs.

Preparación de la Receta

Esponja

- Disuelva la *levadura* con el agua tibia, agregue la *harina* y deje descansar.

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.

Amasijo

- En una amasadora mecánica mezcle la *harina*, el azúcar, la sal, la *levadura* y la mitad de la leche.
- Agregue el resto de la leche y la esponja sin dejar de amasar.

Armado

- Estire el amasijo y disponga el empaste en el centro
- Cierre en cuatro y comience a estirar como si fuera un *hojaldre*.
- Realice dos vueltas dobles y estire con un palote.
- Repita este procese 4 veces.
- Finalmente estire en todas las direcciones hasta obtener un espesor de 1/2 cm.
- Corte tiras de 18 cm de ancho y a cada una de ellas corte en 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 enmantecada.
- Pincele con *huevo* batido y 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.

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