

# 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 un 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 proceso 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
- Enmantegue 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 (190° C) durante 15 minutos o hasta que estén doradas.

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