

# Sacristanes de Hojaldre



## Ingredientes

### Amasijo

**Agua:** 400 cc

**Sal:** 20 grs

**Harina 0000:** 800 grs

### Empaste

**Harina:** 200 grs

**Mantequilla:** 1 Kilo

### Sacristanes

**Huevos:** 1 Unidad

**Hojaldre:** 200 grs

**Semillas de sésamo:** c/n

**Queso Parmesano Rallado:** 50 grs

## Preparación de la Receta

### Amasijo

- Unir los ingredientes y formar un bollo.
- Tapar con film.
- Dejar descansar a temperatura ambiente.

### Empaste

- Trabajar la *manteca* con la *harina* sin que se ablande demasiado, dar forma rectangular.
- Envolver el empaste en film y guardar en la heladera.
- Estirar el amasijo en forma rectangular.
- Disponer en el centro el empaste y encerrarlo con la masa.
- Dar 2 vueltas simples y 2 dobles, con un reposo de 30 min de heladera después de cada vuelta.

## Sacristanes

- Estirar el **hojaldre**, pintar con *huevo*, espolvorear con el queso parmesano y las semillas.
- Cortar en tiras, torzar y en una placa previamente rociada con spray vegetal.
- Estibar y llevar al horno a 200 °C hasta que estén dorados.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sacristanes-de-hojaldre>