Sacristanes de Hojaldre



Ingredientes

Amasijo

Agua: 400 cc
Harina 0000: 800 grs
Sal: 20 grs

Empaste

Harina: 200 grs
Mantequilla: 1 Kilo

Sacristanes

Huevos: 1 Unidad
Hojaldre: 200 grs
Queso Parmesano Rallado: 50 grs
Semillas de sésamo: c/n

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