

Libreta: Pastas
Creado: 25/03/2018 19:41
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/hojaldre.html>

Hojaldre

INGREDIENTES

500 grs. de harina
500 grs. de mantequilla (o margarina)
¼ de litro de agua un poco de vinagre y sal

PREPARACIÓN

Se hace un círculo con la harina.

Se pone en el centro el agua, el vinagre y la sal.

Se amasa todo hasta formar una bola compacta y se deja reposar media hora en lugar fresco, tapado con un paño húmedo.

Después de media hora se extiende con el rodillo, se esparce la mantequilla y se da a la masa dobleces como si fuera un pañuelo. Las vueltas son cuatro y media y se deja reposar por lo menos una hora. Todo el hojaldre se pone sobre chapas mojadas en agua fría