

MASA DE EMPANADA

Ingredientes:

100 g de leche.
100 gr, de aceite y 1 huevo
1 cucharada de manteca de cerdo.
1 nuez de levadura de pan
400 gr., de harina (depende de la calidad de ésta)

Elaboración:

Ponga la leche en el vaso en V-1 a 50° durante 1 minuto. A continuación y por este orden añadiremos: levadura, aceite, huevo, manteca de cerdo y mezclar en Velocidad 2. Añadir la harina y la sal y amasar 2 minutos en velocidad espiga.

Nota:

El éxito de una buena empanada, aparte del dicho de que el secreto está en la masa el cual lleva bastante razón, reside en gran parte también en la elaboración de su guiso, su cocción e incluso su presentación. Existen muchos tipos de masa de empanada, no existiendo ninguna receta concreta, sino que cada uno le aplica su secretillo particular haciéndola cada cual más apetitosa. Su diferencia puede estar bien en el tipo de líquido empleado (agua, leche, vino, cerveza...), el tipo de grasa usada (aceite, margarina, manteca cerdo...) o el tipo de harina utilizado (trigo, centeno, muy...). Nosotros opinamos que lo más sencillo es siempre el camino más adecuado y que la masa de una empanada, a ser posible, debe reflejar además del sabor de sus propios ingrediente también el sabor del relleno que lleve dentro... por eso opinamos que el agua, harina y parte del mismo aceite del guiso son de lo más adecuado. En lo aquí expuesto no entraremos en demasiados detalles técnicos de elaboración de panadería, sino que nos referiremos a una empanada artesanal hecha en casa.

Amasado, levadura y fermentación.

La masa de la empanada necesita de un buen amasado siendo un paso importante al igual que otros detalles como la temperatura de los ingredientes sea siempre a temperatura ambiente y el líquido usado tibio. La mejor forma de comenzar el amasado es simplemente formando un volcán con la harina en la propia mesa o dentro de un bol y añadir en su cráter el líquido y demás ingredientes, comenzando a mezclar en círculo poco a poco con la harina con los dedos o una cuchara de palo..... Y una vez todo mezclado, terminar ya de amasar a mano sobre una mesa, trabajando con fuerza y ritmo la masa y añadiendo algo más de harina o líquido si hiciese falta. La masa, principio húmedo y pegajosa ira secándose, adquiriendo liga, suavidad y elasticidad.... y cuando tenga ese punto estará lista. Te recomendamos a mitad del amasado gramarla con algunas cucharadas más de la grasa indicada en su receta incorporándosela poco a poco, lo que ayudara a un mejor gramado. Por último el reposo en un sitio preferiblemente caldeado también es importante, pues la masa debe reposar, relajarse y dejar que la poca levadura que lleve haga su efecto. Las masas de empanada no necesitan mucha

levadura, su poca levadura es simplemente para obtener una masa ya cocida no cruda, y debemos usar preferiblemente levadura prensada de panadería o la misma en polvo deshidratada. La primera nos la pueden despachar en alguna amable panadería, y la segunda se vende en sobres en los supermercados. Como cantidad orientativa para una masa de empanada de 500 grs de harina podemos aconsejarte usar 1/3 parte de lo indicado en una receta para una misma masa de pan o de bollería.... un trozo del tamaño de una avellana (5-10 grms). Y dependiendo de gustos decir que cuanto más levadura más gruesa y esponjosa te saldrá la masa de la empanada.

Receta básica de masa de empanada.

Para esta receta primero has de elaborar el guiso, y con bastante aceite pues luego usaras parte del como ingrediente de la masa. De esta forma la masa también adquirirá parte del sabor del guiso de la empanada.

Ingredientes:

- 500 gr harina
- 200 c/c. agua tibia
- 12 cucharadas soperas de aceite del sofrito
- 1 avellana levadura prensada de panadería
- 1 cucharadilla de sal
- 1 cucharadilla de pimentón dulce

Así se hace:

Pon la harina en un bowl, haz un hoyo en el centro y mezcla en el todos los ingredientes y la levadura desmenuzada. Mézclalo poco a poco con una cuchara de palo y luego comienza a amasar a mano sobre una superficie lisa. Amasa hasta conseguir una masa suave, elástica y no pegajosa, añadiendo algo más de agua o harina si hiciese falta. A medio amasar grámala con 3-4 cucharadas más del aceite del sofrito, pues ayudara a ligar mejor la masa. Forma una bola y déjala reposar tapada así como 1 hora antes de usarla.

Trucos y consejos:

- Para saber si la masa ha cogido "liga" y está bien amasada coged un pequeño pedazo, forma una bolita y estírala circularmente ayudándote de los dedos. Si logras estirla hasta que este casi transparente es que tiene velo y la masa está en su punto, si rompe con facilidad debes de seguir amasando.
- El pimentón dulce es lo que daca un bonito color a la empanada, úsalo siempre de primera calidad.