

MASA DE HOJALDRE

(Preparación después de haber hecho la masa)

Cuando la masa esté hecha, se estira con un rodillo, se pincela con margarina vegetal líquida y se dobla en tres (según dibujo). Se deja reposar 15 minutos. Se vuelve a estirar y se repite la misma operación (tres veces). A continuación se estira otra vez, se pincela con la margarina vegetal y se dobla en cuatro (los laterales hacia el centro y sobre sí mismo). Ya está lista. Se envuelve en papel albal o film. Así envuelta, puede guardarse unos días en el frigorífico.

NOTA: Es conveniente dejarla reposar en un sitio fresco (no demasiado frío). Incluso es aconsejable hacerla la víspera.

Se debe colocar el hojaldre en una chapa de horno ligeramente húmeda. Se cuece a horno fuerte unos 30 minutos. Como el hojaldre se suele rellenar, además de hacer unos dibujitos con la punta del cuchillo, hay que pinchar la masa con un alambre en varios sitios para hacer chimeneas. Para que salga bonito y brillante el hojaldre, se pinta con un huevo batido utilizando una brocha.