

MASAS

Tienen en común una mezcla de harina y agua, pero son tan variadas como el resto de los ingredientes que las integran. Pueden ser crujientes como la **quebrada** o la "**sablé**"; blandas con miga rubia y apretada, característica del "**brioche**" y algunos bollos; o presentar la levedad casi etérea del hojaldre. Todas tienen su técnica y aplicación

Tipos y Variedades



Masas de Bollería

Tiene como base una masa de pan hecha con mantequilla y huevos, muy trabajada para darle ligereza. Con ella se confeccionan medianoches, suizos y roscon de Reyes. Pueden ir con o sin relleno y con distintas coberturas.

Coca

Se hace con una masa semejante a la de la empanada, con la peculiaridad de incorporar una pequeña porción de grasa de cerdo. Los ingredientes de la guarnición van colocados sobre una capa fina de masa. La de las cocas dulces está enriquecida con huevo y se parece más a la de bollería.



Masa de Pan



A partir de una mezcla de agua, harina, sal y levadura, se confecciona la masa que, tras el preceptivo reposo, se hornea.

Masa de Bollería Hojaldrada

A la masa de bollería se le añade mantequilla en bloque y se trabaja como el hojaldre, con plegados sucesivos para que se formen láminas de masa. Aunque generalmente se destina para hacer cruasanes, también se preparan napolitanas, pañuelos y otros bollos.





Empanada

Existen muchas fórmulas distintas. Pueden estar hechas con harina de maíz o de trigo y abarcan una gran variedad de rellenos.

Hojaldre



Es una masa a base de agua, sal, harina y mantequilla que, debido a los pliegues que se le dan, una vez cocida, se separa en múltiples capas muy finas.

El **medio hojaldre** es una versión más sencilla. Se prepara con los mismos ingredientes, aunque la harina y la grasa se trabajan juntas. Luego se pliega como el hojaldre, pero sólo 3 veces.



"Sablé"

Se diferencia de la *brisa o quebrada*, en que incorpora huevo y azúcar a los ingredientes de la masa quebrada y en el modo de añadirlos. Se trabaja frotando con las manos, de manera que la masa adquiera la textura de la arena (de ahí su nombre: *sablé* en francés). Se utiliza sólo en preparaciones dulces.

"Brisa" o Quebrada



Es una de las más sencillas y utilizadas, tanto en preparaciones dulces como saladas. Se emplea principalmente para forrar moldes de tartas, barquitas, tartaletas y demás.



Pizza

Es una masa de pan fina y enriquecida con aceite o manteca de cerdo. Al igual que en el caso de las cocas, el relleno o guarnición está a la vista, salvo en la variedad llamada **calzone**, que va doblada y tiene el aspecto de una empanadilla grande.

Masa de Pan:

La técnica básica consiste en preparar la masa-levadura. Para ello se disuelve la levadura prensada y desmigada con agua templada y una pequeña cantidad de harina (la décima parte del total), y se deja reposar en un lugar templado para que se produzca la fermentación y la masa aumente de volumen. Se mezclan el resto de los ingredientes en otro bol y se trabajan hasta obtener una mezcla homogénea. Se pone esta segunda masa en el centro de la superficie de trabajo y se mezcla con la masa-levadura. A continuación se amasa y golpea la masa contra la superficie de trabajo para que se vuelva elástica, girando y doblando ininterrumpidamente. Se levanta la bola se arroja contra la superficie de trabajo para que tome aire y se vuelva lisa y no se adhiera a las manos. Estará en su punto cuando al presionarla con el dedo la huella de éste se recupere con facilidad.

Después se coloca la masa así trabajada en un bol, se le hace una cruz en la parte superior, se tapa con un plástico bien adherido al bol y luego se cubre con un paño de lana. Se deja **fermentar** hasta que la masa duplique su tamaño y se desdibuje la cruz. Es el momento de **romper** la masa golpeándola con los nudillos para que pierda aire y recupere su tamaño. Entonces se da forma a los panes y se ponen en una placa pastelera enharinada; después, se cubren con un paño y una manta de lana. Se dejan reposar hasta que dupliquen o tripliquen su volumen. Tras esta **segunda fermentación** están listos para cocer.

El **horneado** debe hacerse a la temperatura exacta que indique la receta, que puede oscilar entre los 195 °C y 230 °C. Si el calor no es uniforme en todo el horno, se deben cambiar las bandejas de posición para que se cueza por igual. Si el horno dispone de turbo, que pone en circulación el aire caliente, se asegura una cocción uniforme. Al principio de la cocción el pan necesita cierto grado de vapor que favorezca el aumento de volumen y la formación de la corteza dorada. Para conseguirlo, se humedece la base del horno con un vaporizador y, cuando salga el vapor por las juntas de la puerta, se introduce el pan. La humedad propia de la masa es suficiente, ya que no debe haber vapor cuando empiece a dorarse la corteza. Es importante recordar que no se tiene que abrir el horno durante los primeros 15 ó 20 minutos de cocción, para evitar que la entrada de aire frío frene la subida y el pan quede apelmazado.

Masa de Bollería:

Es una masa de pan enriquecida con azúcar, huevos, leche, mantequilla o los ingredientes que indique la receta, a la que se incorpora la **masa-levadura**. Se amasa con la misma técnica del pan. Los pasos son los siguientes:

1. Se disuelve la levadura prensada con unas cucharadas de agua o leche templadas y se agregan 100 gr. de harina a cucharadas. Se amasa con la punta de los dedos hasta formar una bola blanda.
2. Se introduce la bola de masa de levadura en un bol, se cubre con agua caliente y se espera a que suba a la superficie.
3. Se pone el resto de la harina tamizada en la mesa, en forma de volcán. Se coloca en el centro un pellizco de sal disuelta en agua templada, los huevos, el azúcar, la mantequilla y los demás ingredientes que indique la receta. Se mezcla la harina con el resto de los ingredientes hasta que quede incorporada.
4. Se aplana la segunda masa y se pone en el centro la masa-levadura. Hay que trabajarla mucho: golpearla, sobarla, estirla, envolverla y tirarla desde lo alto contra la mesa para obtener una mezcla perfecta, e introducir aire en la masa con el golpeado, sobado y amasado.
5. Una vez lista la masa, se forma una bola que se enharina y se pone en un bol también enharinado. Con un cuchillo afilado se hace un corte en forma de cruz en la superficie. Se cubre el bol con un paño y se introduce dentro de una bolsa de plástico; se cierra y se guarda en un lugar templado y sin corrientes de aire (puede ser el horno de la cocina apagado). Se deja reposar la masa durante 2-3 horas, hasta que desaparezca la cruz de la superficie por haber doblado su tamaño. Se saca del bol y se amasa de nuevo para detener la fermentación. Es lo que se llama *romper* la masa. Al perder aire, la masa recupera su tamaño original. Se vuelve a formar una bola y se pone a fermentar de nuevo, como se ha indicado, durante 30 minutos. Pasado este tiempo, se moldea según las pautas de la receta. Las piezas ya formadas se ponen en las placas pasteleras, tapadas con un paño o con plástico de cocina hasta que suban de nuevo. Se pintan con huevo batido y se hornean respetando el tiempo y la temperatura que indique la receta.

Masa de Bollería Hojaldrada:

Es una variante de la masa de bollería, combinada con la técnica del hojaldré. Se prepara una masa con harina, mantequilla, levadura de panadero disuelta en leche, sal y algo de azúcar -poco, ya que el azúcar impide la subida de la masa-, y se deja fermentar, cubierta hasta que doble su volumen. Se amasa para que pierda el aire y, a partir de este momento, se continúa trabajando como el hojaldré; es decir, se estira la masa con el rodillo sobre la superficie de trabajo, se pone en el centro una placa de mantequilla y se dobla la masa como si fuera un sobre, de modo que la mantequilla

quede aprisionada en el centro. Se vuelve a espolvorear la masa con harina, se estira la masa hasta dejar un rectángulo, se dobla la parte superior hasta las 2/3 partes y la parte inferior sobre ésta, de modo que quede doblada en 3; se gira la masa 1/4 de vuelta y se procede de nuevo del mismo modo. Se deja reposar durante 15 minutos en el frigorífico cubierta con un paño. Se enharina de nuevo la superficie de trabajo y se dan otras 2 vueltas. Se deja reposar otros 5 minutos y se da forma a los bollos.

Para hacer "**croissant**" se estira la masa sobre la mesa enharinada. Se cortan triángulos de unos 10 cm. de lado y se enrolla la masa como un cigarro, de modo que una de las puntas del triángulo quede en el centro. Se giran ligeramente los extremos para que adquiera forma de media luna, se pasan a la placa y se dejan reposar hasta que doblen su volumen. Se pintan con huevo batido y se cuecen en el horno precalentado a unos 200 °C durante 15 minutos.

Empanada:

Los ingredientes de la masa varían según la receta. Básicamente consisten en agua, sal, harina y alguna grasa, aunque pueden incorporar levadura prensada, leche y vino blanco, entre otros ingredientes.

Existe una fórmula con muy buenos resultados que consiste en mezclar la harina con una pizca de pimentón y unirla al aceite caliente. Una vez bien mezclados se agrega el agua necesaria para obtener una masa lisa, que se envuelve en un paño húmedo y se deja reposar hasta que se enfríe. Mientras, se puede ir preparando el relleno elegido. Una vez lista la masa elaborada se divide en 2 partes, una algo mayor que la otra. Se engrasa y enharina una empanadera o un molde rectangular o redondo. Se pone la porción más grande de la masa sobre una superficie enharinada y se estira hasta dejarla de tamaño bastante mayor que la empanadera.

Se forra con esta masa el molde, dejando colgar el sobrante por los bordes. Acto seguido se rellena, se estira el resto de la masa y se cubre con ella el molde; se recortan los bordes, se humedecen y se pegan entre sí. Se pincha la tapa para que salga el vapor durante la cocción, y con los restos de la masa se forman palitos o tiras para decorar la empanada.

Sólo falta pintar la superficie con huevo batido y ponerla a cocer a la temperatura y el tiempo que indique la receta. Generalmente, si la masa lleva levadura, suele necesitar unos 30 minutos a 175-180 °C; si no lleva levadura, unos 45 minutos a 180 °C, aunque el tiempo depende también del tamaño; en cualquier caso, está indicado en la receta.

Cocas:

Es una preparación mallorquina que tiene muchas similitudes con la pizza napolitana, cuya masa incorpora una pequeña cantidad de manteca de cerdo. La técnica de amasado es muy sencilla.

Se amasa la harina mezclada con la levadura en polvo, agua, sal, un chorrito de aceite y la manteca de cerdo hasta obtener una masa suave y elástica, que se deja fermentar durante 1 hora en un lugar templado. Se estira la masa, se deja fina y se le da forma redonda o rectangular. Se coloca en una placa pastelera engrasada y se distribuyen encima los ingredientes de la guarnición. Se introduce en el horno precalentado a 220 °C durante unos 10-15 minutos.

Las **cocas dulces** levantinas y catalanas se preparan con una masa de levadura como la utilizada en bollería, enriquecida con huevo, frutas confitadas y frutos secos.

Masa "Brisa" o Quebrada:

Se elabora con doble cantidad de harina que de mantequilla, un pellizco de sal y agua fría, pudiendo añadirse también un huevo o una yema por cada 100 gr. de harina.

El secreto de la masa es trabajarla muy poco ya que, al contrario que las de levadura, ésta no debe resultar elástica. En un cuenco se pone la harina tamizada con la sal -que será azúcar, cuando así lo indique la receta- y se mezcla con la mantequilla en trocitos, el agua y el huevo entero. Se une con una espátula de madera y luego se trabaja con las manos, primero en un bol y luego en la mesa, hasta formar una bola. Se envuelve en un plástico de cocina y se deja reposar 30 minutos, como mínimo, en un sitio fresco.

El reposo es necesario para que la masa pierda la elasticidad debida a la manipulación. Luego se enharina la mesa de trabajo y se estira la masa, dejándola de un grosor uniforme. Se utiliza según indique la receta.

Masa "Sablé":

Se emplea, principalmente, como base para tartas de frutas, tartas de cremas ya cocidas o de nata montada y para hacer pastas de té. Su textura es suave y tierna gracias a la manera de amasar sus ingredientes.

La proporción de mantequilla es ligeramente superior a la de la masa quebrada (75 gr. de mantequilla por cada 125 gr. de harina), y debe estar a temperatura ambiente para que adquiera la consistencia de una crema manejable.

Se pone la harina tamizada con el azúcar y una pizca de sal, se hace un hueco en el centro y se pone en él la mantequilla, el huevo batido y algún aroma, si así lo indica la receta. Se mezclan los ingredientes con la espátula y luego con las manos, frotando la mezcla hasta que adquiera la consistencia de arena mojada -no hay que tardar más de 1 minuto-; se forma una bola y se deja reposar en un lugar fresco.

Al estirar la masa, hay que tener la precaución de hacerlo del centro hacia afuera, no volviendo nunca hacia atrás porque se rompería. Cuando se utilice para fondear

moldes, debe cocerse en blanco.

Pizza:

La base es una masa de pan enriquecida con aceite o manteca de cerdo para que resulte más fina. Se deja reposar hasta que doble su volumen. Se amasa de nuevo y se forma una bola con la masa, que se extiende con el rodillo sobre una superficie enharinada hasta formar un círculo de 1/2 cm. de grosor.

Los profesionales dan forma a la masa estirándola con los puños, del centro hacia afuera, hasta dejarla del grosor deseado. Esto requiere cierta habilidad, por lo que, cuando no se tiene experiencia, es más sencillo utilizar el rodillo. Luego, se pasa a una placa de horno engrasada y se levanta el borde de la masa hacia arriba con la punta de los dedos, para formar un pequeño reborde que evitará que el relleno se derrame durante la cocción. Se reparte por encima el relleno elegido y se cuece en el horno precalentado a 220 °C durante 25-30 minutos.

Generalmente, la masa de pizza no pasa por una segunda fermentación, ya que lo que se busca no es la esponjosidad de la base de pan, aunque puede dejarse reposar cubierta, durante 30 minutos, en un lugar fresco para que se recupere del amasado y resulte más ligera.

Hojaldre:

Es una de las masas más famosas y laboriosas de realizar, ya que requiere tiempos de reposo entre los distintos plegados, responsables de esas capas finísimas que presenta tras la cocción y que le proporcionan una ligereza inigualable, que es su mayor atractivo.

Aunque existen en el mercado masas de hojaldre congeladas que dan muy buenos resultados, se explica la técnica de elaboración. Se prepara una masa con harina, sal y unas cucharadas de agua fría (10 cucharadas por 1/4 Kg. de harina), 2 cucharadas de vinagre y la misma cantidad de harina que de mantequilla.

1. Se coloca la mantequilla, que debe estar a temperatura ambiente, entre 2 hojas de plástico de cocina y se aplasta con el rodillo hasta formar una plancha cuadrada.
2. Se pone la harina sobre la superficie de trabajo, se hace un agujero en el centro y se echa en él el agua y la sal. Se trabaja rápidamente, con la punta de los dedos, el tiempo justo para formar una bola más bien blanda. Se guarda en un plato enharinado en el frigorífico y se saca 30 minutos antes de empezar a

hacer el hojaldre, para que esté a temperatura ambiente como la mantequilla.

3. Se coloca la bola sobre la superficie de trabajo enharinada y, con el rodillo también enharinado, se aplasta. Luego, se estira del centro hacia arriba y del centro hacia abajo hasta formar un cuadrado. Se igualan los bordes empujando la masa hacia adentro con una espátula para que queden iguales.
4. Se coloca en el centro de la masa el cuadrado de mantequilla, que siempre debe ser más pequeño que la masa, y se doblan los bordes empezando por el de arriba; luego se monta el de abajo, el de la derecha por encima y el de la izquierda por debajo, encerrando dentro la mantequilla como en un sobre. Se aplana la masa sobre la mesa, ligeramente enharinada, formando un rectángulo de unos 60 cm. de largo por 20 ó 25 de ancho, siempre estirando la masa del centro hacia arriba y del centro hacia abajo, dejándola del mismo espesor y con los bordes muy rectos.
5. Se da la **primera vuelta**. Se dobla la masa en 3 y se aplana ligeramente con el rodillo para que la mantequilla se integre. Inmediatamente se da la **segunda vuelta**. Se gira la masa 1/4 de vuelta, de modo que la parte situada al frente quede a la izquierda (como un libro cuyo lomo quede a la derecha); se estira, como se ha indicado anteriormente, y se dobla. Se espolvorea con harina, se pone en un plato y se guarda en el frigorífico durante 15 minutos, antes de proceder a la **tercera y cuarta vueltas**. Se vuelve a dejar reposar durante 15 minutos y se dan la **quinta y sexta vueltas**. La masa queda lista para su utilización. El número de vueltas del hojaldre debe ser 6, nunca más, ya que un exceso de plegado vuelve la masa más compacta y grasienta y sube menos. Sólo determinados pasteles, como las palmeras, requieren más de 6 vueltas, pero esto debe venir siempre indicado en la receta.

Masa Hojaldrada o Medio Hojaldre:

Se diferencia del hojaldre en que la grasa y la harina se amasan juntas. Para ello, se trocea la mantequilla y se guarda en el frigorífico, para que esté lo más dura posible antes de incorporarla a la harina. Si está blanda al incorporarla, la masa no tendrá las finas hojas características de estas masas.

La harina se tamiza con la sal y se agrega la grasa, que se revuelve con una espátula para que se integre con la harina; se añade el agua y se trabaja con la punta de los dedos hasta obtener una masa suave, luego se pasa a una superficie enharinada y se golpea hasta que se compacte (no debe amasarse).

Se le dan 3 vueltas a la masa en el frigorífico durante 30 minutos entre vuelta y vuelta.
