

HOJALDRE

INGREDIENTES

500 g de harina
250 g agua
60 g mantequilla fundida
12 g sal
350 g mantequilla en bloque

MODO DE HACERLO

- 1.- Hacer un plastón: poner la harina en fontana sobre la mesa de trabajo. Poner en el centro el agua, la sal y la mantequilla fundida. Incorporar poco a poco la harina con una cuerna.
 - 2.- Formar una bola, marcar una cruz profunda con un cuchillo y meter en la nevera durante 20 minutos.
 - 3.- Moldear la mantequilla en bloque para que tenga forma cuadrada y aplanada.
 - 4.- Sacar la masa de la nevera y extenderla sobre la mesa enharinada con el rodillo en forma de cruz (dejando más masa en el centro).
 - 5.- Colocar la mantequilla en el centro y envolverla en el plastón como si fuera un paquete. Retirar el exceso de harina con un cepillo o brocha gorda.
 - 6.- Extender con rodillo este cuadrado en una sola dirección para conseguir un rectángulo.
 - 7.- Doblar este rectángulo en tres partes hacia el centro.
 - 8.- Girar el cuadrado de masa 90° hacia la derecha, dejando siempre la cerradura en el mismo lado.
- Repetir los pasos 6, 7 y 8. Meter el cuadrado en la nevera de 20 minutos a 1 hora. En este momento del proceso el hojaldre tiene 2 vueltas.
- Continuar dando vueltas hasta completar 6, dejando enfriar y reposar cada 2 vueltas de 20 minutos a 1 hora.