

Hojaldre

Desde siempre ha sido una de las masas más utilizadas en cocina a pesar de que, en principio, su elaboración es algo farragosa. Cuentan que fueron los árabes quienes trajeron el hojaldre a Europa, aunque ya en la antigua Roma y en Grecia era habitual su consumo. En esta lección intentamos desafiar el mito de que el hojaldre es una masa complicada con sencillos trucos para elaborarla. Aprenderás a trabajar la mantequilla, a laminar la masa y a hacer tanto vueltas sencillas como vueltas dobles. Eso sí, ármate de paciencia porque, aunque te lo hagamos un poquito más fácil, es una masa que lleva su tiempo. Con la masa trabajada, te enseñamos cómo hacer una de las preparaciones dulces a base de hojaldre más conocidas: las palmeritas.

Preparación

Mezclamos todos los ingredientes en la amasadora, poniendo solo 80 gr. de mantequilla y dejando los 800 gr. restantes de mantequilla que guardaremos para dar las vueltas posteriormente. Cuando la masa esté homogénea, sacamos y trabajamos sobre la mesa. Hacemos una bola y damos un corte en forma de cruz en el centro de la masa, tapamos con un trapo de cocina y dejamos reposar unos 10 minutos en alguna zona templada. Por otro lado, ablandamos con las manos la mantequilla (a ser posible ya atemperada previamente) hasta que esté maleable. A continuación, extendemos la masa en forma de cruz, haciendo 4 brazos alargados, dejando más cantidad de masa en el centro. La mantequilla la colocamos en el centro de la masa y cerramos los extremos cubriendo la mantequilla. Primero un brazo y luego el opuesto, para pasar después a los dos que faltan. Pasamos a laminar la masa con el rodillo (enharinando controladamente) estirándola hasta que tenga 1 cm. de grosor, antes de proceder a darle las vueltas. Para las vueltas del hojaldre: Haremos un mínimo de 3 vueltas sencillas (o una sencilla y una doble) y un máximo de 6 vueltas (3 dobles o 6 sencillas), retirando con un pincel la harina sobrante antes de hornear. A la hora de dar vueltas el grosor de la masa será de 1'5 cm. aproximadamente. Para hacer vuelta sencilla: Dividimos el rectángulo en tres partes, doblamos un extremo sobre el centro y luego el otro extremo sobre las otras dos partes, a modo de tríptico. Para hacer vuelta doble: Doblamos un extremo a 1/4 sobre el centro y luego el otro extremo a 3/4 sobre el centro también, luego doblar en forma de libro a la mitad. Para hacer las palmeritas: Moldeamos la masa de hojaldre y cortamos en forma de palmeritas con el mismo grosor. Horneamos a 220º-230ºC, durante unos 10 o 12 minutos (para palmeras pequeñas) o 15-20 minutos, si las hiciésemos grandes, hasta que tengan textura caramelizada y aspecto dorado.

Ingredientes

Para 4 personas:

880 gr. de mantequilla (o manteca)

700 gr. de harina fuerte.

300 gr. de harina floja

550 gr. de agua

20 gr. de sal.

Utensilios

Amasadora eléctrica

Cuchillo

Boles

Rodillo amasador

Pincel o brocha

Trapo de cocina

Placa de horno

Papel vegetal

Corta pastas redondo (dos tamaños diferentes)

Instructor destacado



Alberto Taberero

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

 **SUPERMERCAD**