

Pastel de manteca



Elementos del invento:

- 500 gr de harina de fuerza
- 1 1/2 cta de sal
- 200 gr de masa madre
- 250 gr de agua
- 12 gr de levadura fresca
- 150 gr de manteca de cerdo
- 150 gr de azúcar glass + un poquito más para espolvorear

Elaboración de los elementos:

En un bol mezclamos la harina junto con la sal.

En otro bol deshacemos la levadura en el agua. A continuación mezclamos con la masa madre.

Incorporar los elementos líquidos a la harina y amasar, resultará una masa pegajosa, dejar reposar 10 minutos.

Aceitar la superficie de trabajo y amasar nuestra masa durante 10 segundos. Limpiar el bol, untar con aceite y dejar reposar la masa tapada durante 10 minutos.

Amasar de nuevo la masa durante 10 segundos, volver a formar una bola y dejar tapada de nuevo durante 10 minutos.

Por tercera vez amasa durante 10 segundos la masa y deja que repose, esta vez durante 1 hora, en un sitio templado (21-25°).

Espolvorea con harina la mesa de trabajo, desgasifica la masa y estírala con un rodillo, formando un rectángulo de 1 cm de espesor. Distribuye la manteca en 2 / 3 partes de la superficie, a continuación espolvorea el azúcar glass sobre la manteca.

Pliega el tercio libre sobre otro tercio de la masa, ciérrala con el tercer tercio. Estira de nuevo con un rodillo hasta que tenga de nuevo 1 cm de espesor. Vuelve a realizar tres pliegues y deja reposar la masa durante 30 minutos en un lugar fresco.

Estira por última vez la masa con el rodillo hasta que tenga 1 cm de grosor, forma un cilindro con ella. Colocala sobre el molde elegido debidamente engrasado (yo por experiencias anteriores lo he hecho en una paellera alta que tengo, ya que sobre los moldes desmoldables se escurre la grasa y mancha el horno).

Forma una rosca y haz un corte en la caracola, a lo largo de todo el cilindro enrollado. Deja que leve hasta que doble su volumen.

Hornea a 200° durante 20 minutos, a continuación baja el horno a 180° y hornea durante 30 minutos más o hasta que la superficie este dorada, casi quemada.

Déjalo enfriar en el molde durante 15 minutos y a continuación desmóldarlo.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>