



un paseo por
España

dobladillos de canela

Ingredientes para 8 unidades:

250 gr de harina de fuerza
250 gr de harina común
115-130 gr de agua (yo use 125)
100 gr de AOVE (aceite de oliva virgen extra)
70 gr de azúcar
1 huevo de gallina feliz tamaño M aproximadamente
5 gr de sal
3 gr de levadura seca

para el relleno:

100 gr de azúcar
1 cucharada de canela en polvo
AOVE para pintar

Preparación:

En un bol amplio mezclamos los dos tipos de harina junto con la levadura seca.

En un cazo llevamos a ebullición el agua

junto con el AOVE, el azúcar y la sal. Vertemos inmediatamente sobre la harina para escaldarla y amasamos. Dejamos templar.

Añadimos el huevo y amasamos durante 5 minutos. Dejamos reposar la masa 10 minutos y amasamos durante 5 minutos más. Tapamos y dejamos reposar 30 minutos.

Dividimos en porciones de 100 gr y dejamos reposar 10 minutos.

Precalentamos el horno a 200°.

Mezclamos el azúcar y la canela.

Estiramos la masa en forma de rectángulo, pintamos ligeramente la superficie con AOVE y espolvoreamos la mezcla de azúcar y canela.

Cerramos un tercio de la masa, pintamos de nuevo con AOVE y espolvoreamos azúcar con canela. Cerramos el último tercio, pintamos con AOVE, pinchamos la superficie ligeramente con un tenedor y espolvoreamos de nuevo azúcar con canela.

Repetimos la operación con los siete trozos de masa restantes.

Horneamos a 200° durante 12-14 minutos.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

