

categorías

Cualquier Ocasión
Cocina Muy fácil
Cocina Internacional
Tortas/Masitas
/Confituras
Sin Cocción
Platos Fríos
Recetas con Harina
de trigo

Masa de Hojaldre rápida

Rendimiento: 1 porción
Tiempo de preparación: 20 minutos
No requiere cocción.
Tiempo adicional: 1 hora, 30 minutos (de reposo y enfriamiento)

Buscar receta

Búsqueda avanzada

Mi recetario

Preparación

1. En el bol mezcle la harina con la sal y, sin tocarla, desmenuce la margarina en la mezcla anterior con la ayuda de los cuchillos.
2. Luego, añada el jugo y el agua y, con la cuchara de madera, una ligeramente la masa. Coloque la masa sobre una superficie enharinada.
3. Con el palo de amasar estire la masa hacia adelante y atrás. Después dóblela en tres partes y lleve a reposar, refrigerada unos 30 min.
4. Pasado ese tiempo, colóquela nuevamente sobre una superficie enharinada, con los dobleces hacia usted y estírela, doblándola, en tres, nuevamente.
5. Repita la operación tres veces más, sin dejar descansar la masa, en total debe estirar y doblar 4 veces.
6. Envuelva la masa en el film y lleve a refrigerar, por lo menos 1 h. antes de utilizar.

¿Cómo lograr un buen hojaldre?

¿Cómo hay que guardar la masa hojaldrada?

Sugerencia:

Rinde para 300 g. y puede hacer cañoncitos, empanadas, fósforos, milhojas, palmeritas, etc. Se utiliza para platos dulces o salados.

Ingredientes

Harina de trigo 0000 200 g
Sal 1/2 cda.
Margarina bien fría 150 g
Limón exprimido 1 cda.
Agua bien fría 6 cdas.
Harina de trigo para espolvorear

Utensilios

Bol (mediano), Cuchillo (2), Cuchara de madera, Palo de amasar, Papel film (para envolver)



Artículos relacionados

- El altramuç o lupino
- Los tipos de arroz más comunes
- Una variedad de trigo poco conocida
- ¿Arroz negro?
- La harina más apropiada para cada uso
- El amaranto: como si fuera pero no lo es.

[ver más]

información adicional

Ingredientes

Harina de trigo 0000
Harina de trigo para espolvorear

Nombres alternativos

Harina común, Harina
Harina común, Harina

Sustitutos

-
-

Utensilios

Bol mediano
Palo de amasar
Papel film para envolver

Nombres alternativos

Cuenco, Tazón
Rodillo, Uslero, Oflador, Palote
Papel adherente

Sustitutos

-
-
Papel aluminio

[Volver arriba]



Trucos

¿Cómo lograr un buen hojaldre?

Para lograr un óptimo resultado la masa de hojaldre debe ser trabajada sobre mesa, mesada o tabla de madera.

¿Cómo hay que guardar la masa hojaldrada?

Una vez cocidas, las masas hechas con hojaldre deben conservarse en latas herméticamente cerradas, en ambientes secos.

[Volver arriba]