



<https://www.mepillasquisando.com>



TORTA DE LA VIRGEN DE LAS ANGUSTIAS



FOTO Y RECETA POR GENTILEZA DE MI BUEN AMIGO PACO FERRO – GRANADA

INGREDIENTES:

700 gr. De Harina de Trigo.
25 gr. De Levadura fresca.
250 ml. De Aceite de oliva virgen.
200 ml. De Agua tibia.
2 Cucharaditas de Matalauva (anís en grano)
1 Cucharadita de Ajonjolí.
Sal y Azúcar.
Nueces, Pasas y Almendras.
Una lata de 520 gr. de cabello de ángel.

ELABORACIÓN:

En un bol ponemos 100 gr. de harina la levadura fresca y agua tibia poco a poco y amasar hasta que esté fina. Hacemos una bola y dejar tapada varias horas, para hacer la masa madre. Ponemos en el bol que está la levadura el resto de la harina, el aceite de oliva, 200 ml. de agua tibia sobre 200 ml, matalauva, ajonjolí, nueces, almendras picadas y pasas, una poquita sal una cucharadita de azúcar y cuatro de sal. Todo esto se amasa hasta dejarla muy fina, y si está dura agregar aceite, nunca agua, hasta dejarla igual que si estás haciendo pan. Dejarla bien tapada hecha una bola de 30 minutos. Hacemos dos partes, una se extiende para la parte de abajo, agregar el cabello de ángel bien extendido, dejando una parte del filo para luego hacer el ribete y sellar. Extendemos el otro trozo de masa y tapamos el primero. Una vez tapada y ribeteada, metemos en el horno a 45 ó 50 grados para que fermente de una hora a hora y media. Pasado este tiempo la sacamos se retira y se aumenta el horno a 200º y que se caliente. Mientras pintamos con aceite y espolvoreamos con azúcar y ajonjolí, con un tenedor pinchamos un poco solo la parte de arriba. Bajamos el horno a 180º e introducimos la torta entre 35 a 40 minutos dependiendo del horno. Sacamos y dejamos enfriar, lista para consumir.

<https://www.mepillasquisando.com>