



<https://www.mepillasquisando.com>



1104 – HOJALDRE



INGREDIENTES:

- 250 gr. de Harina.
- 225 gr. de Mantequilla.
- 150 gr. de Agua fría.
- 1 Cucharada de Vinagre de vino blanco-
- 1 Cucharadita de Sal.

ELABORACIÓN:

Hacemos un montón con la harina y abrimos el centro. En el centro, echamos el agua, la sal y el vinagre. Mezclamos bien todos los ingredientes, sin trabajar mucho la pasta para que no resulte correosa. Dividimos la pasta en 6 partes y alisamos. Se vuelven a juntar y se forma una bola, le hacemos un corte en forma de cruz y dejamos reposar 1 hora. Luego estiramos y dejamos fina con el rodillo y cuidando al extenderla para que tome forma cuadrada y regular. En el centro ponemos la mantequilla y envolvemos con la masa. Estiramos nuevamente con mucho cuidado con el rodillo, sin reventarla. Cuando está del mismo grosor que antes, doblamos en tres partes y volvemos a doblar los extremos, ahora ambos hacia arriba. Ponemos sobre un paño y dejamos reposar en el frigorífico 15 minutos. Después, volvemos a estirar al mismo grosor y le hacemos otros 3 pliegues, siempre extendiéndola con sumo cuidado para evitar que se reviente. Es muy importante no amasar o revolver, sólo extender con el rodillo y doblarla. Así queda listo el hojaldre para hacer, con estas cantidades, un volován grande para 6 personas, un pastel de manzana para 8 personas, tartaletas y palitos de queso o de anchoas.

<https://www.mepillasquisando.com>