# Masas variadas para empanadas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Moskar Mendez



**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Otros
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Muy económico

## Descripción:

10 cucharadas de aceite del compango o relleno 30 g de levadura (2 sobres de levadura química en sobre) o 40 g de levadura prensada de panadería 150 ml de agua tibia o templada 1/2 cucharada de sal.

## Ingredientes para 10 personas :

- Masa de trigo:
- 2.5 l. de Agua
- 10 cucharadas de Aceite del sofrito del relleno
- 30 g. de Levadura en polvo
- 1 cucharadita de Sal
- 500 g. de Harina de trigo
- Masa de harina de trigo y maíz:
- 500 g. de Harina de maíz
- 100 g. de Harina de trigo
- 10 cucharadas de Aceite del sofrito del relleno
- 30 g. de Levadura en polvo
- 200 ml. de Agua
- 1 cucharada de Sal
- Masa de maíz, trigo y centeno:
- 200 g. de Harina de maíz
- 200 g. de Harina de trigo
- 100 g. de Harina de centeno
- 10 cucharadas de Aceite del sofrito del relleno
- 150 ml. de Agua
- 30 g. de Levadura en polvo
- 1 cucharada de Sal

## Preparación:

### Paso 1

*En un bol grande echamos la harina menos 4 cucharadas para ir engordando la masa. En el centro hacemos un agujero e introducimos la levadura disuelta en agua tibia. Mezclamos con una espátula de madera desde el centro hacia afuera, poco a poco. Añadimos el aceite del sofrito y la sal. Seguimos removiendo lo que empieza a ser la masa. Espolvoreamos la encimera de harina, sacamos la masa del bol y empezamos a trabajar la masa con las manos. Poco a poco se irá quedando elástica y homógenea. Este proceso tarda unos 10 minutos. Vamos formando una bola. Cogemos el y lo enharinamos. Introducimos la bola de masa y tapamos con un trapo. La dejamos vivir tranquila una hora.*