Epok epok

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

Creador: Irene Delafú

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Difícil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

Descripción:

Rellénalas de lo que más te apetezca o no.

Ingredientes para 10 personas :

- Para la masa de agua:
- 300 g de harina
- 1 cucharada de aceite
- 1 huevo pequeño
- ½ taza de agua tibia
- ½ cucharadita de sal
- Para la masa grasa:
- 150 g de harina
- 75 g de mantequilla fría

Preparación:

Paso 1

Amasamos los ingredientes de la masa de agua hasta obtener una masa lisa, que no se pegue en las manos,

haremos dos bolas iguales y las dejaremos tapadas que reposen unos 30 minutos, mientras hacemos la masa de grasa. Para la masa de grasa, trocearemos la mantequilla y con la yema de los dedos iremos mezclándola con la harina, hasta obtener una masa fina y lisa. Aplanamos una bola de la masa de agua y ponemos encima una bola de masa grasa, envolvemos una masa dentro de la otra, cerramos bien y dejamos la unión en contacto con la mesa. Sobre una superficie enharinada, con el rodillo formamos un óvalo de un grosor de unos 3 mm. Enrollamos el óvalo de masa sobre sí mismo, volvemos a aplanar con el rodillo y volvemos a enrollar. Disponemos de un cilindro formado por muchas capas de masa, una espiral. Con un cuchillo afilado cortamos rodajas de 1 centímetro de grosor. Cortamos toda la masa en discos, cada uno corresponderá a un epok. Pasamos el rodillo de cocina por cada disco hasta conseguir que quede fino sin que desaparezcan las marcas concéntricas. Rellenamos la masa, la cerramos con un cordoncillo, y las freímos en abundante aceite de oliva hasta que adquieran un bonito color dorado.