

Creador: Monónimo **Recetizador:** monse



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 70 grs de Huevo
- 50grs de azúcar
- 230 grs de harina de fuerza
- 10 grs de Levadura Fresca
- 15-20 grs de aceite
- 150 grs de Manteca cerdo iberica del pozo
- 50 grs de agua

Preparación:

Paso 1

Esta receta es fácil, lo único es que necesita mucho tiempo de reposo, como la mayoría de las cosas de panadería.....paciencia, hazla el día anterior y como necesita poco horno.....casi si te levantas un rato antes la tienes lista para el desayuno

Paso 2

Mezcla el huevo,azúcar y agua, añade la harina y amasa un buen rato, es una masa muy pegajosa, no le vayas añadiendo harina, ponte aceite en las manos y cuando esté la masa elastica añade la levadura y continua amasando. Deja descansar la masa 15' y mientras unta con aceite....tus manos, el rodillo y la masa donde vas a trabajar. Estira la masa muy, muy fina más o menos de forma rectangular y con tus manos pon por encima una capa de la manteca de cerdo. Ya puedes enrollar como si fuera un cordón y darle forma de ensaimada. Ponla ya en la bandeja del horno y metela dentro y dejala reosar d 8 a 10 horas. Sácala, precalienta a 180° arriba y abajo y cuecela mas o menos 15'