

Masa empanada Gallega

Masa empanada gallega, esta receta es como hacían antiguamente las masas de empanada en las aldeas de Galicia que luego horneaban en la cocina de leña.

Supongo que habrá cientos de recetas con pequeños matices pero la que yo se es esta.

ingredientes

- 500 gr de Harina de Fuerza
- 150 ml de Agua Tibia
- 125 ml de Aceite con el que hemos cocinado lo que vamos a meter en la empanada.
- 30 gr de Levadura de panadería.
- 1 pellizco de Sal

elaboración Masa empanada gallega

En un bol incorporamos casi toda la harina de fuerza, reservando una poca para su posterior amasado.

En una jarra ponemos el agua tibia y disolvemos la levadura, no puede estar muy caliente.

Una vez disuelta la levadura incorporamos esta agua al bol con la harina, removemos.

Es hora de añadir el aceite del sofrito (si lo hay, sino aceite de oliva virgen) y la sal, recordar que si mezclamos la levadura con la sal, estropearemos nuestra levadura.

Removeremos hasta tener una masa, aceitosa y pegajosa, pondremos un poco de la harina reservada en la mesa de trabajo y sacamos la masa del bol, con las manos enharinadas seguimos amasando hasta que poco a poco obtendremos una masa que ya no

se nos pegará en las manos (unos 20 minutos).

La devolvemos al bol enharinado, la tapamos con un paño húmedo y la dejamos durante una hora y media. Antiguamente se dejaba encima de la cocina de hierro para que mantuviese la temperatura, hoy la puedes poner en el horno que previamente se a precalentado a 50º.

Después de la hora y media se habrá convertido en el doble y será muy elástica, le damos un ligero amasado, dividimos en dos y ya tendremos lista la masa empanada gallega.

Las medidas pueden cambiar ligeramente en función de la harina utilizada.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.