



## Masa para empanada Con levadura



### **INGREDIENTES:**

- 50 g de agua mineral
- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 50 g de vino blanco
- 90 g de manteca de cerdo o de mantequilla
- 1 huevo
- 30 g de levadura prensada fresca
- 450 g de harina de fuerza
- 1 cucharadita de sal (10g)
- 1 huevo batido para pintar

### **PREPARACIÓN:**

- Vertemos en el vaso el agua, el aceite de oliva, el vino blanco y la manteca. Calentamos 1 min/37º/vel 2
- Añadimos el huevo, la levadura prensada fresca y mezclamos 5 seg/vel4.
- Incorporamos la harina de fuerza y la sal. Mezclamos 15 seg/vel 6 y a continuación amasamos 2 min/Vaso Cerrado/Vel espiga. Dejamos reposar la masa en el vaso, con el cubilete puesto, durante un mínimo de 30 min. para que doble su volumen.

### **MONTAJE DE LA EMPANADA**

- Pre calentamos el horno a 200°. Forramos una bandeja de horno con papel de hornear.
- Dividimos la masa en dos partes. Con un rodillo, extendemos la masa entre dos plásticos o sobre la encimera espolvoreada con harina.
- La colocamos sobre la bandeja de horno preparada. Vertemos el relleno elegido y lo extendemos dejando libre un borde de 2 cm. Con el rodillo, extendemos la segunda mitad de la masa. Pincelamos el borde de la masa con agua. Cubrimos el relleno con la segunda proporción de masa. Recortamos y sellamos los bordes y, con los recortes, decoramos la superficie. Haga un orificio o corte en el centro para que salga el vapor.
- Pintamos con huevo batido la superficie y horneamos a 200° durante 30 min. aproximadamente. Servimos caliente o fría.

