

HOJALDRES SALADOS

Ingredientes:

- 250 g. de harina panificable Proceli.
- 200 g. de agua fría (si es posible de la nevera).
- 250 g. de mantequilla (tiene que ser fría de la nevera).
- 200 g. de txistorra Goikoa.
- 200 g. de bacón Oscar Mayer (en lonchas).
- 200 g. de queso rallado (cuatro quesos del Caserío).
- harina para estirar el hojaldre.

Herramientas indispensables:

Rodillo, colador y espátula.

Elaboración:

Mezclar el agua y la harina. Amasar y dejar reposar en forma de bola 15 minutos. Sacar la mantequilla de la nevera y golpearla por todos los lados. Trabajar el hojaldre si es posible sobre una superficie fría como mármol o aluminio.

Tener siempre enharinada la superficie y el rodillo con ayuda de un colador. Hacer un corte en forma de cruz sobre la bola de masa, pero semiprofundo, sin llegar a cortar la masa por completo.

Empezar a estirar con el rodillo desde el centro de la bola hacia fuera, la silueta que debe quedar es similar a la de un huevo frito, quedando más abultada en el centro, donde se pondrá la mantequilla y la forramos bien con la masa de los extremos del "huevo frito".

Al principio empezamos a golpear con el rodillo para que se aplane la mantequilla, procurando siempre que no se nos salga esta de la masa. Cuando hemos estirado sobre 30 cm la doblamos en 3 partes y la giramos 90° para estirar otra vez y doblar en 4 partes y así sucesivamente hasta doblar 8 veces. Cuanto más dobleces se hagan mejor queda el hojaldre.

Tener en cuenta:

Siempre enharinar ligeramente la superficie, el rodillo y la espátula. Para hacer dobleces usar siempre la espátula. Si no podemos contener la mantequilla dentro de la masa, enharinar y meter en la nevera al menos 15 minutos.

Partimos la masa en dos trozos, mientras rellenamos uno, el otro queda en la nevera. Estiramos dejando un grosor de $\frac{1}{2}$ cm y enrollamos la txistorra con la masa, recortamos los sobrantes y los guardamos en la nevera. Cortamos en trozos de 1 cm aproximadamente el cilindro de txistorra y los ponemos en una bandeja de horno.

Con la otra mitad de la masa hacemos lo mismo que con la anterior, estirar y cortar 1 rectángulo y vamos extendiendo las lonchas de bacón y enrollamos la masa formando una espiral (parecido a media palmerita), cortamos en trozos de 1 cm y los ponemos sobre 1 bandeja de horno.

Juntamos todos los recortes y estiramos y doblamos un par de veces, finalmente estiramos $\frac{1}{2}$ cm y espolvoreamos generosamente de queso rallado y lo prensamos con el rodillo. Hacemos como con el bacón; enrollamos la masa y cortamos trozos de 1 cm que ponemos sobre 1 bandeja de horno.

Calentamos el horno a temperatura máxima 270° c. hasta que se doren.

NO ABRIR EL HORNO DURANTE LA COCCION