

# Recetario de repostería tradicional

## Comarca Comunidad de Teruel

### HARINOSO DE MANZANA

#### INGREDIENTES

##### FÓRMULA DEL PAN COMÚN

- 500 gramos de harina
- 10 gramos de sal
- 100 gramos de masa madre (se debe hacer como mínimo la noche anterior a la elaboración):

100 gramos de harina , +/- 60 gramos de agua , 2 gramos de sal, 15 gramos de levadura prensada: se amasan todos los ingredientes y se guardan en el refrigerador (conservación 4 días máximo)

- 300-325 gramos de agua
- 25 gramos de levadura prensada fresca
- Una pizca de bicarbonato

##### PARA RELLENAR Y DECORAR:

- Manzana cortada a gajos tipo “tortilla de patata”
- Aceite de oliva
- Azúcar

#### ELABORACIÓN

Mezclamos la harina, la sal, la masa madre y la mitad del agua e iniciamos el amasado, primero a varilla y luego a mano sobre una superficie enharinada. Deshacemos en el agua reservada la levadura prensada y vamos echándola sobre la mezcla y continuamos amasando hasta obtener una masa firme y no pegajosa. Dejamos reposar la masa en bloque durante 30 minutos.

Aplastamos la masa suavemente con las manos y extendemos la masa a rodillo dándole forma circular. Echamos en la mitad de la masa los trozos de manzana y luego la regamos con abundante aceite y azúcar. Cerramos la masa tipo “empanada” y echamos aceite de oliva y azúcar sobre la masa. Precalentamos el horno. Horneamos unos 30 minutos a 180-190°.



# Recetario de repostería tradicional Comarca Comunidad de Teruel



COMARCA  
COMUNIDAD DE  
**TERUEL**

área de cultura