

Recetario de repostería tradicional

Comarca Comunidad de Teruel

SEQUILLOS o CAÑADA DE AZÚCAR

INGREDIENTES

FORMULA 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 DECORAR:

- Azúcar y aceite de oliva.

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 20-30 minutos. Dividimos la masa en piezas de 80 gramos y las dejamos reposar durante 15-20 minutos tapadas a ser posible por un paño de tela. Pasado el reposo, hendimos los dedos rectos y separados sobre la masa y luego con rodillo alargamos la masa dándole forma de cañada y terminando la forma maleando la masa con las manos. Si es necesario, volvemos a marcar la masa con la punta de los dedos. Se echa aceite de oliva y azúcar, ambas cosas en abundante cantidad. Se deja fermentar a ser posible en un horno precalentado a 50-80° y apagado una vez que se meten las piezas a fermentar. Este proceso adelantará el tiempo de fermentación. Una vez fermentadas, hornear unos 15 minutos a 195°.



COMARCA
COMUNIDAD DE
TERUEL

área de cultura

Recetario de repostería tradicional Comarca Comunidad de Teruel



COMARCA
COMUNIDAD DE
TERUEL

área de cultura