

Empanada de manzana

- Cómo hacer masa para postres -



Dedicación : 10 minutos
+ 40 de reposo

Horneado : 25 minutos

Cantidad : 4 - 6 personas
1 empanada de 30 cm
+ 6 empanadas pequeñas

Ingredientes:

- 500 g de harina de repostería de fuerza
- 1 sobre de levadura de panadería (7 g)
- 1 vaso de leche a temp ambiente (300 ml)
- 1 huevo a temperatura ambiente
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Una pizca de sal y 1 cucharadita de azúcar

- 2 - 3 manzanas (700 g)
- 100 g de azúcar
- 1 limón
- Canela en polvo (opcional)
- Papel de hornear (opcional)



Con esta masa podemos hacer **pizzas, empanadas y calzones**, para rellenarlas con frutas como la manzana. Es una masa fácil, jugosa y muy sabrosa....

- 1** Comenzamos preparando la masa: para ello disolvemos la **levadura** en el vaso de **leche** con una cucharadita de azúcar. Utilizaremos leche a temperatura ambiente, si está muy caliente estropearía la levadura y no subiría la masa. En un bol mezclamos la **harina** y la pizca de sal, añadimos el **huevo** batido, la leche y una cucharada de aceite de oliva. Con una cuchara vamos removiendo hasta que quede toda la harina mojada y se forme una bola. Enharinamos la mesa, vertemos la masa y la estiramos y recogemos encima de la mesa amasando durante unos 10 minutos. Podemos desestresarnos con la masa golpeándola contra la mesa. Luego la colocamos en el bol enharinado, tapándola con un film o un paño y la **dejamos que suba** en un lugar sin corrientes de aire, **durante unos 40 minutos**.
- 2** Pelamos y descorazonamos las manzanas, cortándolas en forma de media luna, todos los trozos del mismo grosor muy fino para que cueza bien. Luego las empapamos con zumo del limón para que no se oxiden.
- 3** Después de reposar la masa, **ponemos a precalentar el horno a 200º C**. Dividimos la masa en dos y las estiramos haciéndole forma redonda y muy fina. Colocamos una sobre una fuente con papel de horno y cortamos la forma redonda con ayuda de un plato grande, reservando la masa sobrante. Espolvoreamos azúcar en esa base y repartimos una doble capa de manzana dejando libre un borde. Espolvoreamos azúcar, un poco de canela y pintamos el borde con huevo batido. Cortamos el otro trozo de masa, lo enharinamos y enrollamos en el rodillo. Lo colocamos como tapa superior y hacemos un dobladillo todo alrededor. Pinchamos la superficie y dejamos un agujero en el medio, para que salga luego el vapor. Pintamos con huevo toda la masa y espolvoreamos bastante azúcar.
- 4** **Horneamos a 200º C durante 25 minutos** hasta que se dore la superficie, la sacamos y espolvoreamos azúcar mientras está caliente. Para hacer las empanadillas juntamos la masa sobrante, la extendemos a lo largo y cortamos con una taza. Azúcar en la base, cubrimos la mitad con manzana dejando un borde que pintaremos con huevo, azúcar, canela y tapamos doblando la masa sobre sí misma. Presionamos los bordes y hacemos un dobladillo. Horneamos, espolvoreamos azúcar y a disfrutar caliente o fría.