RecetaKA

HORNAZO DE SALAMANCA



Ingredientes para 8 personas: 500 g de harina de fuerza de trigo / 100 ml de agua templada / 50 ml de vino blanco / 30 ml de aceite de oliva / 60 g de manteca de cerdo / 25 g de levadura de panadería / 2 huevos / 10 g de sal fina / 1 cdita de pimentón de dulce / 500 g de lomo de cerdo adobado en filetes / 120 g de chorizo fresco de guiso / 120 g de panceta / 3 huevos duros



Elaboración:

1. Ablandar la manteca de cerdo al microondas 30 s. En un bol grande echar la harina de trigo. Hacer un hueco en el centro y añadir el vino blanco, el agua templada junto con la levadura diluida, la manteca, el aceite, un huevo, y una cucharada de pimentón dulce. Mezclar, añadir la sal y cuando la masa coja elasticidad, enharinar la encimera y amasar sobre ella
2. Obtener una masa homogénea y elástica, colocarla en un bol, tapar con un paño y dejar reposar unos 30 minutos, para que doble su volumen aproximadamente.
3. Precalentar el horno, 10 minutos a 220º C. Mover la masa y dividirla en 2 partes reservando un poco de masa de cada parte para el enrejado. Sobre papel de horno, extender una de las masas, ayudados de un rodillo para hacer una base rectangular.
4. Sobre esa base colocar el chorizo ibérico, luego el lomo adobado y finalmente la panceta y el huevo duro.
5. Extender otra parte de masa y colocar sobre el relleno. Recortar , y cerrar el contorno usando los dedos. Para que no se abra la el hornazo durante el horneado.
6. Hacer tiras de masa con un cuchillo, e ir colocándolas sobre la parte superior, a modo de rejilla para decorar. Batir un huevo y pintar el hornazo y colocar sobre una bandeja de horno. Pinchar la masa con un tenedor, para que respire en el horno.
7. Hornear unos 30 minutos a 220ºC. Pasado el tiempo, retirar el hornazo y dejar reposar. Lo normal es consumirlo templado o frío.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil