

EMPANADILLA

Ingredientes masa de empanadilla (para 1,6kg):

200ml aceite de girasol
400g harina de trigo
12 g levadura química
15g sal
23g Pimentón de Murcia Desrabado
20 ml de vinagre
200 ml de leche
620g fritada de empanadilla *
200g harina de trigo duro

Ingredientes fritada de empanadilla (para 620g):

65g atún
405g tomate frito
150g huevo cocido



EMPANADILLA

Elaboración:

1º Amasar todos los ingredientes excepto la harina y el relleno, y mezclar todo, cuando esté todo mezclado añadir la harina y amasar hasta que la masa tenga la consistencia adecuada. El tiempo de amasado en una amasadora suele ser de unos 30 minutos.



EMPANADILLA

Elaboración:

2º Heñir la masa y seccionarla en trozos esféricos de 80g.

3º Laminar, rellenarla después y darle su forma característica.



EMPANADILLA

Elaboración:

4º Pintar dos veces la superficie de las empanadillas con huevo batido.

5º Precalentar el horno ventilado a 180º y cocer durante 15 minutos.



EMPANADILLA

