



MARRAQUETA Y BOCADO DE DAMA

— ESCUELA —

CURSOSDECOCINA

comida, familia & amigos

MARRAQUETA

INGREDIENTES:

- 1 KG DE HARINA
- 18 GR DE SAL
- 10 GR DE LEVADURA
- 620 GR DE AGUA

ASÍ SE HACE:

En un bowl mezclar todos los ingredientes y amasar hasta obtener una masa lisa y homogénea. Fermentar en bloque por 1 hora y luego dividir en ovillo de 100 a 120 gramos cada uno. Juntar dos ovillos, fermentar por 20 minutos y justo antes de hornear marcar en el centro con ayuda de una varilla o una raspa. Espolvorear un poco de harina y hornear por 15 minutos a 220° C.

BOCADO DE DAMA

INGREDIENTES:

- 1 KG DE HARINA
- 40 GR DE AZÚCAR
- 18 GR DE SAL
- 200 GR DE LECHE
- 250 GR DE AGUA
- 20 GR DE LEVADURA
- 100 GR DE MANTEQUILLA
- MANTEQUILLA PARA PINTAR

ASÍ SE HACE:

En un bowl mezclar los ingredientes, excepto la mantequilla y amasar hasta obtener una masa lisa y homogénea, reposar un par de minutos e incorporar la mantequilla de forma suave hasta lograr nuevamente una masa lisa y homogénea.

Fermentar en bloque por 45 minutos y luego estirar en forma rectangular con ayuda de un uslero hasta obtener un espesor de 1 centímetro. Pintar la masa con mantequilla derretida y enrollar, cortar piezas de 7 centímetros de largo y con ayuda de una varilla o cuchara de madera presionar en el centro de cada pieza. Fermentar por 30 minutos y hornear 20 minutos a 200°C.