HOJALDRE RÁPIDO

INGREDIENTES:

- 200 gr. de mantequilla cortada en trozos pequeños (1-2 cm) y congelada
- 200 gr. de harina (y algo más para espolvorear)
- 90 gr. de agua mineral fría
- ½ cucharadita de sal

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso la mantequilla, la harina, el agua y la sal y mezcle **20 seg./vel.6**. Retire la masa del vaso, forme una bola y aplástela dándole forma cuadrada. Envuélvala en film transparente y refrigere durante 20 minutos.
2. Desenvuelva la masa y póngala sobre una superficie ligeramente enharinada. Con un rodillo, estire la masa en forma de rectángulo 3 veces más largo que ancho (aprox. 60 x 20 cm.). Doble la masa en tres partes a lo largo y gire el cuadrado resultante un cuarto de vuelta, de modo que el pliegue esté en un lado. Repita el proceso de estirar y doblar la masa dos veces más y vuelva a ponerla en el frigorífico 20 minutos, o en el congelador 5 minutos, antes de utilizarla.
3. Precaliente el horno a 200º. Forre una bandeja de horno con papel de hornear y reserve.
4. Estire la masa en forma de rectángulo (5 mm. de grueso) y corte con la forma deseada justo antes de hornearla. Hornee durante 20 minutos (200º) si es una pieza grande o 12-15 minutos (200º) si son piezas pequeñas, o como indique la receta en la que use el hojaldre. Deje enfriar sobre una rejilla antes de servirlo o consérvalo en un recipiente hermético.

M. Teresa Carrió Prat
http://thermomix-manresa.es/carrioprat