



DANIEL ALVÁREZ
DALUA

RECETA

MASA ENSAIMADA

INGREDIENTES

- **Para la masa ensaimada**
 - 1000g de harina
 - 200g de azúcar
 - 12g de sal
 - 25g de levadura
 - 550g de leche
 - 110g de huevos
 - 200g de aceite de oliva
 - 500g de manteca de cerdo para el formado

PREPARACIÓN

- **Para la masa ensaimada**
 - Amasar todo junto durante 15 minutos menos el aceite.
 - Cuando empiece a despegar la masa añadir lentamente la mitad del aceite y reservar el resto para refinar la masa.
 - Dejar reposar hasta doblar el volumen y terminar incorporando el resto del aceite.

Notas: _____

El tiempo de cocción es aproximado ya que depende de cada horno y del gusto del consumidor.