



MARRAQUETAS

Ingredientes y utensilios

- 1000 g harina Sello de Oro
- 600g agua a temperatura ambiente
- 4g sal
- 10g levadura seca
- Pizca de azúcar (opcional)
- Aceite normal para pincelar
- Bowl
- Cuchara de palo o rasqueta
- Palito de madera
- Pincel
- Bandeja horno
- Film plástico y paño de cocina
- Balanza de cocina

Preparación

1. Haz un volcán con la harina Sello de Oro. Agrega a 3/4 partes del agua, la levadura y revuelve hasta disolver. Vierte el agua en el centro del volcán y luego la sal por los bordes.
2. Empieza a integrar poco a poco y anda agregando el resto del agua mientras lo haces.
3. Una vez que esté todo bien integrado amasa unos minutos y déjala descansar 10 min.
4. Amasa unos 5 a 10 minutos, hasta que la masa esté lisa y déjala fermentar por 1 hora a temperatura ambiente o hasta que duplique su volumen.
5. Una vez que la masa duplicó su volumen vamos a pre formar las marraquetas. Corta trozos de masa de 100 gramos cada uno.
6. Ovillar cada trozo, esto se hace tomando cada punta y llevándola al centro, y girando el trozo hasta formar una bolita, luego la das vuelta y con tu palma la aplastas muy suavemente ayudándote con el pulgar y vas girando. Una vez que tengas todas las bolitas listas, tápalas con plástico nuevamente unos 5 a 10 minutos.

7. Junta 2 ovillos y estíralos levemente para alargarlos un poquito y luego píntalos con aceite.
8. Finalmente, para terminar el armado, toma el palito de madera o el mango de una cuchara de palo (también sirve un afilador de cuchillos) báñalo con aceite y aplasta con el palito el centro de los ovillos, en forma perpendicular a la unión de ambos.
9. Ahora toma un paño, pon harina y deja cada marraqueta boca abajo en él. Dobla un poquito el paño para separar y afirmar cada pieza. En el siguiente video puedes ver con mayor detalle cómo hacerlo.
10. Deja descansar tus marraquetas 1 hora a temperatura ambiente cubiertas idealmente con plástico de cocina y un paño.
11. Precalentar el horno a 220 grados
12. Pasado el tiempo de fermentación, voltea nuevamente cada pieza y ponlas en la bandeja del horno. Puedes pasarlas directo a la bandeja o primero a una tabla y luego a la bandeja, ya que debería estar muy caliente.
13. Hornear con hartos vapores por 20 minutos a 220-230 grados.
14. Para agregar vapor:
15. Rociar con agua tus marraquetas justo antes de meterlas al horno.