

Receta de Torta De Pan De Aceite Con Azúcar

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy, y dando gusto a una amiga que me lo ha pedido, os dejo la receta de esta buenísima torta de pan de aceite, os puedo asegurar que aunque es un poco trabajosa, resulta entretenida de hacer y está riquísima para el desayuno o de postre con un buen café, espero que os guste.

Ingredientes

- Harina de fuerza (500grs)
- Agua (300ml)
- Azúcar para la masa (100grs)
- Levadura fresca (40grs)
- Sal (10grs)
- Aceite de oliva
- Azúcar para espolvorear

Modo de Preparación

1. Echar en un bol el agua y la levadura y mezclar con la batidora
2. Añadir la sal y el azúcar y volver a mezclar, echar un chorrito de aceite de oliva y mezclar bien
3. Echar la harina poco a poco y batir hasta que pueda la batidora, después poner un poco de harina en la encimera y seguir amasando la mezcla con las manos, si se ve muy seca echar un chorrito de agua
4. Cuando esté bien amasada y quede una masa manejable, ponerla en un bol con un poco de harina en el fondo y dejar tapada con un paño de cocina hasta que doble el tamaño, entre media y una hora
5. Cuando haya doblado el tamaño, rociar la encimera con un chorrito de aceite y volver a amasar, hacer una bola y partir por la mitad, salen dos tortas con estas medidas, se puede congelar una o hacer las dos
6. En la bandeja del horno y sobre un papel de hornear, colocar una de las bolas de masa, aplastarla y echar un poquito de aceite, estirla con los dedos y tajarla otra vez con el paño para que repose, una media hora
7. Precalentar el horno a 200 Grados
8. Con los dedos hacer unos agujeros en la masa y rociar con aceite que entre en las marcas de los dedos y a continuación echar bien de azúcar por toda la masa
9. Meter al horno precalentado con calor arriba y abajo unos veinte minutos o hasta que esté doradita, dejar enfriar un rato y....buen provecho!!!