

Hornazos de pascua



Nombre de la receta

Hornazos de pascua

Tiempo

3 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

12

Alérgenos

Gluten Huevo

Descripción

Tortas de hornazo

Lugar originario de la receta

Los Pedroches

Ingredientes

- 1 masa de pan grande (1 kilo aprox.)
- 0.25 litros de aceite de oliva
- 12 gramos de anís en grano - matalauva

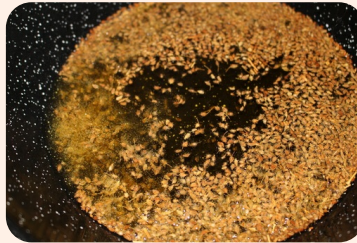
- 60 mililitro de anís seco
- 3 huevos (opcional)
- 300 gramos de azúcar
- 700 gramos de harina de trigo
- 1 cáscara de naranja
- 1 sobre de levadura

Pasos

1 Para preparar nuestros hornazos, compraremos primero la masa de pan de pueblo en nuestra panadería. En primer lugar en una sartén pondremos el aceite y freiremos la cáscara de naranja.



2 Una vez frita, apartamos del fuego, sacamos y deshechamos la cáscara de naranja y echamos inmediatamente la matalauva.



3 Esperamos a que el aceite se enfríe. En un recipiente ponemos la masa de pan, añadimos el aceite ya templado, 125 gramos de azúcar, el anís y el sobre de levadura.



4 Si hemos optado por los huevos, los añadimos.



5 Amasamos muy bien hasta que el aceite y los ingredientes queden totalmente integrados en el pan.



6 Empezamos a añadirle la harina poco a poco hasta que tengamos una masa que no esté demasiado dura. Unas veces admite más harina que otras. Dejamos reposar nuestra masa durante al menos una hora.

7 A continuación pasamos a hacer las tortas que colocaremos en la bandeja del horno con un papel sulfurizado o vegetal. Las tortas no deben ser demasiado finas y para hacerlas podemos mojar nos las manos en un poquito de aceite. Nunca en harina porque se endurecerían demasiado. Echamos azúcar por arriba al gusto y las metemos en el horno precalentado a unos 170 grados.



8 Horneamos durante unos 30 o 40 minutos cuando vemos que están horneadas y hechas por dentro. Ya tenemos preparados nuestros hornazos tradicionales típicos de la Pascua.



Observaciones o consejos

Con estas cantidades han salido dos tandas de hornazos en mi horno que es grande. El huevo se lo podemos echar batido y se mezcla más fácilmente. Si lo llevamos al horno de la panadería y utilizamos latas grandes las tortas se hacen muy hermosas pues lo bueno del hornazo es compartirlo. Tradicionalmente se les ponía un huevo encima a cada torta.

Autor

Matilde Linares