

Pan dormido



INGREDIENTES (Para 4 personas)

- Una pieza de 250 gramos de masa de pan (en panadería).
- 7 huevos.
- 1/2 kg de azúcar.
- 1/4 litro de aceite de oliva crudo.
- 1/2 litro de agua templada.
- 50 gramos de levadura prensada (panadería).
- 2 kg. aproximadamente de harina de trigo.

ELABORACIÓN

En un recipiente hondo y grande se pone la masa y el agua y se deshace muy bien, se le añade el azúcar sin dejar de batir, los huevos batidos (sólo 6), la levadura (bién molida) y por último la harina poco a poco y todo bien unido se tapa con un paño de cocina y se deja reposar en un sitio cálido, durante toda la noche. A la mañana siguiente habremos doblado el volumen que tenía. Se preparan las llandas untadas con aceite, se van cogiendo trocitos de masa (sin moverla mucho) y se le da la forma de las tortas, se ponen sobre la llanda, separando unas de otra unos 10 cm, se dejan en lugar cálido hasta que doblen el tamaño que tenían, unas 2 horas aproximadamente, según la temperatura. Con el huevo que queda lo batimos y las pintamos con un pincel, le ponemos un montoncito de azúcar en el centro y las metemos al horno a temperatura fuerte durante 1/2 hora.

DIFICULTAD: ALTA

(Anécdota)

Se solían hacer para la Semana Santa, se les ponía un huevo duro en el centro y eran las tortas típicas para llevar en la "mona" (Después del Domingo de Resurrección, que se solía subir a la Atalaya a merendar).

SUGERENCIAS:

Una vez en el horno no se deben mover. Son un poco pesadas de hacer, pero merece la pena. La masa debe quedar blanda.