

# Masa casera de Empanada



## Ingredientes

### Para hacer la masa:

- 500 g de harina de repostería o de fuerza
- 20 g Levadura de panadería = 6 g de levadura de panadería en polvo (caja amarilla de Royal)
- 1 taza = 250 ml de leche templada
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de azúcar, Una pizca de sal

### Se rellenaría con:

- Un sofrito con: una cebolla, medio pimiento rojo y medio pimiento verde, 2 cdas de aceite
- 500 g de carne, pollo o pescado ...
- 1 huevo para pintar la empanada

**Dedicación:** 15 minutos

**Horneado:** 25 - 30 minutos

**Cantidad :** 4 - 6 personas



**1** Preparación de la **masa casera**: Deshacemos la levadura en el vaso de leche templada, echamos el azúcar y removemos. En un bol ponemos la harina, echamos la sal y removemos bien. Luego con una cuchara vamos removiendo y añadiendo la leche y el aceite, removiendo poco a poco hasta conseguir una bola húmeda. Repartimos en la mesa un poco de harina. Amasamos unos 8-10 minutos estirando con la palma de la mano y recogiendo la masa con los dedos que debe quedarnos compacta, ni blanda ni demasiado seca. La ponemos en el bol y tapamos con un film y la dejamos reposar una hora hasta que doble de tamaño.

**2** Preparación el **relleno**: picamos muy fino la cebolla, los pimientos. Calentamos una sartén con un par de cucharadas de aceite y los sofreímos durante un par de minutos a fuego medio-alto, removiendo de vez en cuando y cocinamos hasta que la cebolla quede transparente y el pimiento blando. A continuación añadimos la carne, pollo o pescado y vamos dándole vueltas para que se cocine por igual. Apagamos el fuego y reservamos mientras extendemos la masa.

**4** Después de reposar la masa ponemos a calentar el horno a 190°C = 370°F. Dividimos la masa en dos bolas y estiramos una, haciéndole la forma que nos servirá de base. Ponemos encima de una fuente de horno con papel de hornear y terminamos de hacer la forma a la capa base con un plato o fuente redonda. Batimos un huevo y pintamos todo el borde con un ancho de un dedo. **Añadimos el relleno** repartiéndolo y sin llegar a los bordes para poder cerrar después la empanada. Estiramos la otra masa que nos servirá para tapar la empanada, **unimos las dos capas por los bordes**, presionamos con los dedos y sellamos haciéndole un dobladillo o ponemos encima el plato y aplatamos bien. Finalmente **hacemos unos orificios en el centro de la tapa** para que luego salga el aire del interior.

**5** **Horneamos a 190° C = 370° F durante unos 25- 30 minutos**, con calor arriba y abajo, hasta que quede dorada. La sacamos dejamos que repose unos minutos antes de servir.