

Taller de empanadico de calabaza con Josefa de Sariñena

20 diciembre, 2016 por adminDSI



El lunes 19 de diciembre, tuvimos la oportunidad de aprender a elaborar el típico empanadico de calabaza que se prepara en la casas de toda la provincia de Huesca durante el invierno y en especial durante la navidad.

Ingredientes:

- 400 gr de calabaza pelada
- 400 gr de harina panificable ADPAN
- 150 gr de azúcar
- 1 cucharadita de canela
- 100 gr de aceite de oliva
- 200 gr de agua templada
- 1 cucharadita de anís en grano
- 1 pastilla de levadura
- Piñones
- Pasas
- Papel de horno

Preparación:

Esta receta es totalmente tradicional y las cantidades de harina pudieran variar ya que la masa está preparada respondiendo a la harina que admita.

1. Ponemos la harina en un bol que aguante bien el calor. Reservamos un poco de harina para poner en la mesa y amasar más tarde.
2. Pre calentamos el horno a 250°
3. En un cazo ponemos el agua, el aceite, la cucharadita de anís en grano y 2 cucharadas de azúcar (de los 150) y lo llevamos a ebullición lenta durante 2 ó 3 minutos.
4. Hirviendo la mezcla la ponemos en el centro de la harina y con una pala la mezclamos rápidamente. No poner todo el líquido. Reservar un poquito para disolver la pastilla de levadura.
5. Una vez mezclado ponemos harina en la mesa y vamos amasando e incorporando harina poco a poco hasta que esté bien amasado. Es bastante rato y con bastante fuerza. La masa debe de quedar lisa y muy manejable.
6. Mezclar el azúcar con la canela.
7. Sobre papel de horno se estira la masa. Muy muy fina. Lo más fina que puedas sin que se rompa.
8. Espolvorear el azúcar y la canela por la masa estirada.
9. Sobre la mitad de la masa poner la calabaza, los piñones y las pasas. Tapar con la otra mitad de la masa.
10. Sellar los bordes del empanadico. Agujerear la pasa y espolvorear más azúcar.
11. Hornear hasta que esté dorado a 250 ° y bajar el horno a 150° para cocer la calabaza. Más o menos 1 hora.
12. Mejor comer frío y de un día para otro.

Ten en cuenta que el empanadito es una masa que se dobla entonces o bien lo haces en un papel muy largo para después doblar encima o bien divides la masa en dos y estiras una sobre cada papel y luego tapas con uno de ellos la calabaza

También se puede utilizar la masa para prepararar dobladillos rellenos de cabello de angel o de frutos secos, miel, etc...

Si la quieres utilizar en salado, no poner el azúcar. Se pueden hacer empanadas, empanadillas, etc...