

TOÑA ALICANTINA



Preparación

Los ingredientes tienen que estar a temperatura ambiente.

Desleír la levadura en la leche templada y reservar.

Mezclar la harina y la pizca de sal.

Si lo prepararas en la amasadora como yo, añade los ingredientes en este orden: Harina y sal, huevos, azúcar, mantequilla punto pomada, ralladura de limón y naranja y la leche con la levadura.

Ir añadiendo los ingredientes poco a poco mientras amasa el robot.

Sabremos que nuestra masa está lista cuando se forma una bola que se separa con facilidad de las paredes del bol. Puede tardar hasta 20 minutos a velocidad media.

Si preparas la toña alicantina a mano. Mezcla los ingredientes en un bol y amasa hasta que consigas que no se te pegue la masa a las manos y puedas hacer una bola.

Unta el bol con aceite y tápalo con papel film untado en aceite también y deja reposar la masa hasta que doble o triplique su volumen, pueden ser unas 4 o 5 horas. Lo que suelo hacer es preparar la masa por la tarde y dejarla levando hasta la mañana siguiente en una zona templada de la casa, en mi casa esa zona es la cocina.

Una vez haya levado. Divide la masa en 2 partes y forma haz una bola, déjala levar 1 hora más tapada con papel film untado de aceite.

Precalentar el horno a 180° e introduce la toña espolvoreada con azúcar y canela. En 20 minutos la tendrás lista para disfrutar.

INGREDIENTES

550 g. de harina de fuerza
100 g. de mantequilla
pizca de sal
115 g. leche
40 g. levadura fresca
2 huevos
150g. azúcar

azúcar y canela