



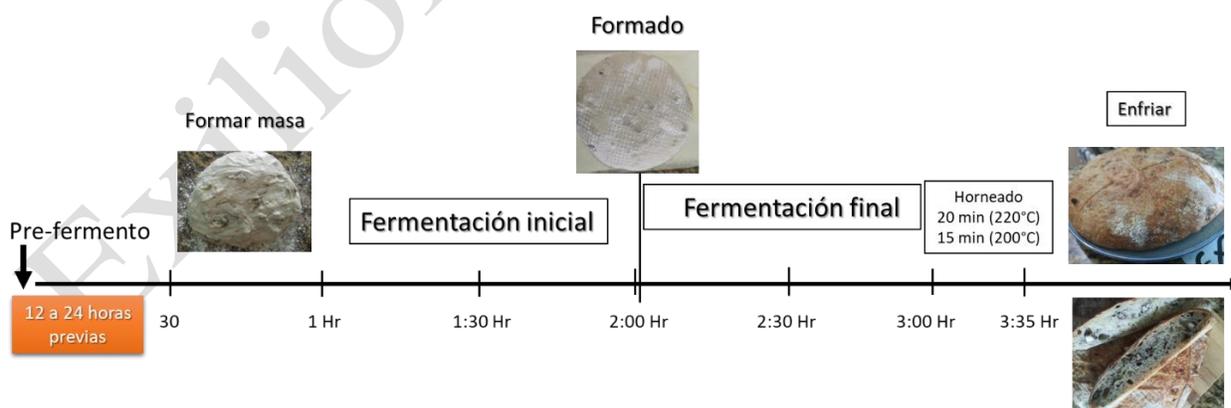
## Hogaza de pecanas y cebolla

### Ingredientes

Ingredientes	%	Peso (g)
Harina Panadera	100	500
Agua	75	375
Levadura instantánea	0,5	2,5
Azúcar	1	5
Sal	2,4	12
Cebolla	34	170
Nueces pecanas	13	65
Aceite oliva	4	20
<b>Masa vieja</b>	<b>16</b>	<b>80</b>
<b>Total</b>	<b>245,9</b>	<b>1229,5</b>

Masa vieja	Peso (g)
Harina panadera	47
Agua	32
Levadura instantánea	0,4
Sal	1
<b>Total</b>	<b>80</b>

### Línea de tiempo



### Procedimiento

1. Preparar la masa vieja: en un envase con tapa coloca la harina, agua, levadura y sal, mezcla muy bien, amasa al menos unos 6 minutos y deja en reposo a temperatura ambiente 1 hora, luego lleva a la nevera de 24 a 72 horas.



2. Activa la levadura: en un recipiente mezcla la levadura con el azúcar, 1 cucharada de harina y parte del agua de la receta. Mezcla y deja leudar.
3. Mezcla los siguientes ingredientes: en un recipiente grande coloca la harina con la sal, el agua, la levadura leudada y la masa vieja. Mezcla bien y deja reposar 30 minutos.
4. Preparar la cebolla: corta la cebolla en juliana, sofríela en aceite de oliva, agrega agua hasta cubrir, salpimenta al gusto y deja que se evapore toda el agua (deben quedar prácticamente secas). Enfría para agregar a la masa.
5. Amasa y desarrolla el gluten: llevar la masa a la una mesa, amasa por unos minutos, deja descansar unos 5 minutos e incorpora la cebolla y las nueces troceadas. Amasa nuevamente.
6. Primera fermentación: coloca la masa en un envase engrasado ligeramente y deja que duplique su volumen.
7. Formado y segunda fermentación: lleva la masa a una mesa con un poco de harina, forma la masa en redondo, colócala en una cesta a la cual se la ha colocado un paño de algodón enharinado con harina de arroz, coloca en una bolsa y deja que fermente hasta duplicar su volumen.
8. Greñado: antes de llevarlos al horno, espolvorea con harina y realiza unos cortes superficiales.
9. Hornear: Llevar al horno 20 minutos a 220°C con suficiente vapor, luego baja la temperatura a 200°C y hornea por 15 minutos.
10. Enfriar sobre rejilla.

## Extra

Ciclos de amasado en máquina (1/2):

- 3 min velocidad 1 (ciclo 1)-dejar reposar 20 minutos.
- 4 min velocidad 1 (agregar cebollas y nueces) - 5 min velocidad 2 (ciclo 2)

