



MONA DE PASCUA TRADICIONAL

4

Dificultad media

Para la masa madre:

175 g de harina de fuerza
90 g de agua
10 g de levadura fresca de panadería

Para la mona:

250 g de harina de fuerza
2 huevos
65 g de azúcar
30-40 ml de agua mineral
Ralladura de limón
25 g de aceite
Masa madre
Cabello de ángel
1 huevo duro
1 huevo batido para pintar
Decoraciones de colores

Para la masa madre:

Se disuelve la levadura con el agua un poco tibia, y se añade la harina. Se amasa hasta conseguir una masa homogénea. Se forma una bola y se coloca en un cuenco enharinado, se deja levar durante dos horas cubierta con un paño de cocina.

Para la mona:

En un cuenco grande, se mezcla la harina, con los huevos ligeramente batidos, el azúcar, la ralladura de limón y la masa madre.

Se amasa y poco a poco, se va añadiendo la cantidad necesaria de agua para que quede una masa ligada.

Cuando la masa sea homogénea, se añade el aceite y se amasa unos 10 minutos hasta que la masa lo absorba todo.

Entonces, se coloca en un cuenco enharinado y se deja levar durante tres horas cubierta con un paño de cocina.

Pasado el tiempo de fermentación, se estira sobre una superficie enharinada, con la ayuda del rodillo. Y se forma un rectángulo que sea algo más ancho de un extremo. Entonces, se coloca el cabello de ángel en el extremo más estrecho, y se va enrollando hacia el extremo más ancho. Se acaba de estirar y se unen los extremos y se le da forma de corona.

Se coloca un huevo duro sobre la mona. Se pinta con un huevo batido y se deja reposar durante media hora. Pasado el tiempo de reposo, se vuelve a pintar con el huevo batido y se ponen las decoraciones de colores.

Hornear a 180°C en el horno previamente calentado, durante 20-30 minutos hasta que esté bien dorada.

ENCUENTRA LOS INGREDIENTES EN NUESTRA TIENDA