

Empanada gallega:

Ingredients pel farciment:

- 150g de tonyina, 1 o 2 cebes picades, 1 pebrot vermell picat i 2 o 3 tomàquets madurs mitjans
- 200g de xampinyons trossets
- Oli, sal, pebre vermell molt (opcional)
- A una paella posem a daurar el pebrot vermell i a continuació la ceba, una vegada “daurada” incorporem el tomàquet i el sofregim. Afegim els xampinyons i quan s'ha evaporat l'aigua de la vegetació li posem la tonyina i el pebre vermell i deixem a foc mig-lent un parell de minuts més

Ingredients per a la massa:

- 50mL d'aigua, 50g d'oli d'oliva verge, 50g de vi blanc i 90g de mantega
- 1 ou + 1 ou batut per pintar la massa
- 30g de llevat premsat, 450g de farina de força (o normal) i 1 culleradeta de sal



Preparació:

- Preescalfar el forn a 200 °C
- Escalfar lleugerament l'aigua (37°C aprox) per dissoldre el llevat. Barrejar la farina amb la sal i incorporar la resta dels ingredients. Amassar tots els ingredients fins que tinguem una massa homogènea
- Dividir la massa en dos i estirar fina amb el corró, procurant que una de les dues parts sigui lleugerament més gran (la farem servir per la base)
- Col·locar el farciment i ajuntar les dues parts procurant segellar les vores
- Punxar i envernissar la superfície amb ou batut, guarnint-la al teu gust
- Enfornar fins a observar que la superfície adquireix un to daurat (15 o 20 min.)