

Shortcrust Pastry

{Masa Quebrada}

Ingredientes:

(para un molde de 25 cm/10" Ø)

Para la masa quebrada (doble):

390 g (3 cups) de harina de trigo normal
(+ harina extra para amasar)

½ cucharadita de sal

50 g (¼ cup) de azúcar blanco

280 g (¼ cups) de manteguilla sin sal

(o 1 cup de manteguilla + ⅓ cup de shortening vegetal) bien fría, incluso

congelada, cortada en dados de unos 2 cm

120 ml (½ cup) aprox. de agua helada

Para la versión simple (sólo la base): En caso de no necesitar cubrir nuestra tarta, simplemente dividiremos las cantidades por la mitad.

Leche o nata líquida para "pintar"

Elaboración:

1. Colocamos la harina, el azúcar y la sal en un cuenco grande y mezclamos bien con unas varillas.
2. Añadimos la manteguilla fría cortada a dados (y el shortening, si se va a utilizar) y mezclamos con la ayuda de un pastry blender (o con dos cuchillos) lo justo hasta obtener un montón de miguitas de harina de distintos tamaños. Quedarán aún visibles restos de manteguilla. No debemos mezclar en exceso para que la manteguilla no se caliente y se ablande.
3. Empezamos añadiendo unas 6 cucharadas de agua progresivamente mientras vamos mezclándolo todo tratando de formar una bola que se desprenda fácilmente de las paredes del cuenco. Si fuera necesario, iremos añadiendo el resto del agua, siempre poco a poco, hasta conseguir que nuestra bola se mantenga ligada.
4. Dividimos la masa en dos (si vamos a hacer una tarta cubierta) y aplanamos ligeramente cada mitad con las manos. Envolvemos cada parte por separado en film transparente y refrigeramos al menos durante 1 hora (incluso toda la noche).
5. Pasado este tiempo, sacamos los dos discos de masa del frigorífico (si la masa estuviera demasiado fría y no se dejara manipular con facilidad, podemos dejarla a temperatura ambiente unos 5 minutos antes de trabajar con ella). Sobre una superficie, previamente enharinada, con ayuda de un rodillo de amasar estiramos cada disco (por separado) directamente, sin amasar, siempre desde el centro hacia fuera, hasta obtener un grosor de unos 0,5 cm y un diámetro de unos 30 cm. Para evitar que la masa se nos pegue a la superficie de trabajo, iremos

espolvoreando ambas con harina siempre que sea necesario e iremos girando la masa a menudo $\frac{1}{4}$ cada vez. De esta forma, además, obtendremos una superficie más uniforme y lisa. También podemos colocar la masa entre dos pliegos de papel de hornear o de film transparente; en este caso los hemos de ir despegándolos a menudo para evitar que se formen pliegues en la masa. Uno de los discos lo usaremos como base y el otro para cubrir nuestra tarta.

6. Envolvemos en film transparente la parte que cubrirá nuestra tarta y la refrigeramos. La otra, que servirá de base, la centramos bien en el molde, previamente engrasado, asegurándonos de que cubra holgadamente los laterales. Recortamos el exceso de masa alrededor del molde con unas tijeras, dejando un margen de 1 cm alrededor del borde y eliminamos el exceso de harina que se haya podido acumular con un pincel de silicona. Al igual que con la anterior, la cubrimos con film transparente y refrigeramos durante unos 20 minutos.
7. Pasado este tiempo ya estará lista para rellenar (ver siguiente punto) o para prehornear, según la receta. Si la que vamos a preparar requiere que la masa esté previamente prehornada, la cubriremos con papel vegetal y rellenaremos el fondo con algún peso para que no pierda la forma con el calor (los garbanzos suelen ser una muy buena solución). La introduciremos en el horno (eléctrico), previamente precalentado a 180°C , y hornearemos durante unos 15 minutos. No añadiremos el relleno hasta que se haya enfriado por completo y hayamos quitamos el peso empleado anteriormente.
8. Seguimos los pasos necesarios, en función de la receta que vayamos a elaborar, para añadir el relleno de nuestra tarta, colocamos la parte superior de la masa sobre la base con el relleno y la sellamos bien. Este último paso requiere algo de paciencia y habilidad (o práctica). Humedecemos ligeramente los bordes con un poco de agua y cubrimos el borde de la parte superior con el margen sobrante de la base. Con ayuda de los dedos unimos ambas partes asegurándonos de que se quedan bien selladas. Para terminar podemos dejar el contorno de nuestra tarta decorado con un diseño ondulado simplemente utilizando los dedos o incluso con las púas de un tenedor; más sencillo aún.
9. Con ayuda de un pincel de silicona, pintamos la parte superior con leche o nata líquida y, con un cuchillo afilado, hacemos 5 o 6 ranuras de unos 4-5 cm en la parte superior que servirán como ventilación para que salga el vapor sin problema.
10. Hornearmos según la receta. Después de 40 minutos en el horno nuestra tarta puede adquirir un tono "demasiado dorado"; podemos entonces cubrirla con papel de aluminio hasta el final (simplemente lo dejaremos caer; ha de quedar holgado).
11. La dejaremos enfriar antes de proceder a cortarla para servirla.

Rosa M Lillo 