



INGREDIENTES:

- **Masa:**
 - 50 gramos de agua
 - 50 gramos de aceite de oliva
 - 50 gramos de vino blanco
 - 90 gramos de manteca de cerdo
 - 30 gramos de levadura fresca de panadería
 - 2 huevos
 - 450 gramos de harina
 - 1 cucharadita de sal
 - un poquito de mantequilla blandita
 - un poco de harina para engrasar y enharinar el molde
 - **Relleno:**
 - 600 gramos de cebolla
 - 60 gramos de aceite de oliva
 - 300 gramos de bacalao en salazón, remojado y desalado, sin piel ni espinas, desmigado
-
- 1 molde redondo de unos 30 centímetros.

ELABORACION:

1. **Masa:** Poner en el vaso el agua, el aceite, el vino, la manteca y la levadura, y **programar 1 minuto a temperatura 37 grados velocidad 2.**

Añadir un huevo (reservar el otro para pintar la masa) y **mezclar 5 segundos a velocidad 3.**

2. Incorporar la harina y la sal y **amasar 15 segundos a velocidad 6, y a continuación 2 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga.** Dejar reposar dentro del vaso, mientras se prepara el relleno.

3. **Relleno:** Poner las cebollas y el aceite en el vaso y **trocear 4 segundos a velocidad 4. A continuación, sofreír 15 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.**

4. Agregar el bacalao y **rehogar 5 minutos a temperatura 100 grados, giro a la izquierda, velocidad cuchara.**

5. Pelar las manzanas, retirar el corazón, y cortarlas en rodajas no demasiado finas. Ponerlas en un recipiente y verter el sofrito de bacalao encima.

6. Dejar enfriar. Precalentar el horno a 200 grados unos diez minutos antes.

7. Colocar el vaso en la peana de nuevo (si lo hemos sacado) con la masa y **amasar 1 minuto vaso cerrado, velocidad espiga.**

Retirar la masa del vaso, darle forma de bola y dividirla en dos, estirar una de las partes con el rodillo, y engrasar con mantequilla y espolvorear con harina el molde redondo de unos 30 centímetros

, y colocar esa parte estiradita de la masa, cubriendo bien el fondo y las paredes, poner encima el relleno frío. Estirar la masa restante, y cubrir con ella el relleno. Sellar bien los bordes, pellizcándolos ligeramente, y haciendo un ligero cordoncillo.

8. Batir el otro huevo en un bol. Pinchar la superficie de la empanada, y barnizarla con el huevo batido.

9. Bajar la temperatura del horno a 180 grados, y hornear la empanada durante 35 minutos aproximadamente. Como siempre el tiempo de cocción, dependerá de la potencia de nuestro horno.

Es: rica, fácil, económica, y original.

Consejo: a mi me gusta poner un recipiente con agua desde el principio cuando lo precaliento ya, para que el horno tenga humedad, y esté todo más jugoso y menos seco.



