



INGREDIENTES:Â

- 250 gramos de harina de fuerza
- 10 gramos de aceite
- 1 pelín de sal
- 1 pellizco de azúcar
- 140 gramos de agua
- 10 gramos de levadura fresca de panadería

ELABORACIÓN:

1.Â Poner en el vaso de la Thermomix, la harina, el aceite, la sal, el azúcar, y **programar 3 minutos, vaso cerrado velocidad espiga.**

2. Acabado el tiempo, añadir el agua, y volver a **programar 3 minutos a velocidad espiga.** Sacar y poner sobre una superficie enharinada, y le vamos sacando el aire a la masa, estirándola y apretándola con la palma de la mano, girándola, volviendo a estirar y aplanar varias veces,

para que no le quede aire.

3.Â Ha de quedar una masa muy fina, y con ella hacemos una bola, que volvemos a meter en la Thermomix, le agregamos los 10 gramos de levadura con un poquitín de agua (medio cubilete) y **programamos 2 minutos vaso cerrado velocidad espiga**, el vaso ha de quedar limpio, (lo que quede en las cuchillas, lo podremos sacar muy bien cerrando la máquina, y dando dos o tres pulsaciones en la velocidad turbo, la masa quedará adherida a las paredes, y la sacaremos con gran facilidad)

4.Â Volvemos a sacar el aire como hemos hecho anteriormente.

5. Hacemos una bola, y la dejamos en un recipiente bien tapada con un paño, en un lugar calido y sin corrientes, hasta que doble su volumen (puede ser perfectamente media hora o más, dependerá si hace frío o calor)

6.Â Una vez que haya subido la masa (tobado, doblado el volumen etc) Sobre un plástico o una lámina de silicona o como nos vaya bien, hacemos un rectángulo con ayuda de un rodillo, y lo doblamos primero una parte, y casi encima la otra como vemos en la foto del paso a paso.
Â

7.Â Sacar la masa, y sobre una mesa previamente enharinada, golpearla ligeramente, y estirla, varias veces, con la ayuda de un rodillo, dejándola siempre fina, doblarla sobre ella misma, y volver a estirar (el secreto de los llonguets, no está tanto en la masa, sino en las veces que esta, la estiremos fina, y volvamos a unir, y volvamos a estirar

8.Â Hecho esto varias veces, hacemos una tira, doblada en tres veces, y aplastándola, la hacemos larga como si fuese una barra, y ponerla sobre la mesa de trabajo, ligeramente enharinada, y cortar dicha barra en porciones de unos 4 dedos de grosor, y que pese cada trozo, aproximadamente 100 gramos. Y hacer los panecillos (los llonguets) con esa forma que dejan los trozos de barra cortados semi cuadrados, que nos dará la forma de este típico panecillo. Saldrán unas 8 unidades

9. Ponerlos en una bandeja de horno forrada, con papel de hornear, y con un cuchillo, grande con buen filo, y mojada la hoja, hacerles el corte longitudinal (a todo lo largo) como es propio en los llonguets, y dejarles de nuevo tobar (fermentar, crecer) tapados con un paño, hasta que vuelvan a doblar su volumen, el tiempo de crecida es de unos 40 minutos, dependerá de la temperatura que haya en la cocina, o donde lo hayamos dejado.

10. Precalentar el horno a 230 grados, durante 10 minutos, con calor arriba y abajo. Debajo de la bandeja, sobre una rejilla, poner un bol, o vaso de barro, o lo que tengamos, medio de agua, para que el horno tenga humedad.

11. Una vez que estén crecidos, bajamos la temperatura a 180 ó 200 grados (dependerá de lo fuerte que sea nuestro horno) y cocerlos durante unos 25 minutos aproximadamente, hasta que tengan el color ligeramente doradito

12. El tiempo de cocción exacto, dependerá siempre y en todos los casos, de la potencia de nuestro horno. Cuando estén listos, apagar el horno, y dejarlo sólo un poco abierto, durante un minutito, y después abrir del todo, y esperar otro minuto antes de sacarlos.

Están muy ricos, y son muy típicos de la preciosa Isla de Mallorca. Las fotos del paso a paso las hago yo, adaptando la receta a la Thermomix.















