Fogassa de Todos los Santos

23/10/2015



Se acerca la festividad de Todos los Santos y he optado por una receta tradicional de nuestra comunidad, más en concreto de Onteniente, según nos cuenta Marisa en su blog Thermofan. Yo la he personalizado y le he hecho algún cambio. La receta original lleva anís en grano, y lo he sustituido por licor de anís.

A mí personalmente me ha encantado, no es demasiado dulce, me recuerda mucho a la masa de la toña o panquemado.

Ingredientes

- ½ Kg. de harina de fuerza
- 200 grs. de boniato hervido o asado (yo lo he puesto asado)
- 150 grs. de azúcar
- 45 grs. de levadura fresca de panadería
- 1 chorrito de anís Tenis (5 ó 6 cucharaditas aproximadamente)
- 1 Huevo
- 200 grs. de leche

- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- Almendras, nueces y pasas* (al gusto de cada uno)
- Azúcar glass para espolvorear

*Podéis macerar las pasas en un vaso con un chorrito de anís.

Hervir o asar el boniato hasta que esté blandito, (yo he aprovechado la ocasión y he asado varios para comerlos solos, ya que están muy ricos).

Elaboración tradicional

- **Templar la leche** y deshacer la levadura.
- **Añadir el huevo, el azúcar y el anís,** remover para que quede todo integrado.
- **Agregar el boniato** que previamente habremos aplastado con un tenedor. Remover con unas varillas o mezclar con la mano.
- **Añadir la harina y amasar** hasta que quede incorporada, (quedará una masa pegajosa).
- A continuación **echar el aceite y amasar** hasta que se despegue de las manos.
- **Dejar levar tapada con un paño** en un lugar templado, durante 45 minutos.
- A continuación untamos un molde con aceite de oliva y extendemos la masa con las manos.
- **Distribuir por encima las nueces, pasas y almendras** a nuestro gusto. Apretaremos un poquito para que queden incrustadas.
- **Tapar con un paño y dejar levar** otra vez en un lugar templado. Tiene que doblar su volumen. Debe subir hasta el borde del molde.
- **Meter en el horno precalentado a 170º durante 25 minutos** aproximadamente (el tiempo dependerá de cada horno).



Elaboración con Thermomix

- **Poner la leche en el vaso para templar** y programar 1 minuto, 37º, velocidad 1.
- **Deshacer la levadura en la leche tibia y añadir el huevo, el azúcar y el anís**. Programar 1 minuto, velocidad 3.
- **Añadir al vaso el boniato asado**, programar 1 minuto, velocidad 5.
- **Agregar al vaso la harina** y programar 7 minutos velocidad espiga, (quedará una masa pegajosa).
- **Incorporar el aceite**, programar 5 minutos, velocidad espiga.
- **Dejar levar dentro del vaso**, tapado con un paño durante 45 minutos.
- A continuación untamos un molde con aceite de oliva y extendemos la masa con las manos.
- **Distribuir por encima las nueces, pasas y almendras** a nuestro gusto. Apretaremos un poquito para que queden incrustadas.
- **Tapar con un paño y dejar levar** otra vez en un lugar templado. Tiene que doblar su volumen.

Debe subir hasta el borde del molde.

- **Meter en el horno precalentado a 170º durante 25 minutos** aproximadamente (el tiempo dependerá de cada horno).

Debe quedar bastante doradita, los últimos cinco minutos podéis taparla con papel de aluminio para que no se os queme. Una vez fuera del horno espolvorear con azúcar glass.

¡Buen provecho!

