Toñas

01/04/2015



Por fin está aquí la Semana Santa y con ella sus tradiciones religiosas y gastronómicas; y de esta última, **la toña es la seña de identidad de la Pascua**. Las salidas al campo con la mona, en pandilla o en familia, los juegos al aire libre y esas risas en torno a una mesa improvisada con un mantel en el suelo, son recuerdos que duran siempre; y el sabor de la toña recién hecha rememora todos esos maravillosos momentos.

Ingredientes:

- 500 gramos de harina de fuerza (Puede hacer falta algo más)
- 150 gramos de azúcar, más 25 gramos para espolvorear
- 2 huevos, más uno batido para pintar
- 125 mililitros de agua
- 40 mililitros de aceite de oliva
- La corteza de un limón rallado
- La corteza de una naranja rallada y su zumo
- 40 gramos de levadura prensada
- Una pizca de sal

(Con estas cantidades salen dos toñas grandes)

Elaboración tradicional:

Templar el agua muy poco, añadir el aceite, el zumo de naranja, la levadura desmenuzada, los huevos y el azúcar. **Mezclar ligeramente y añadir la harina poco a poco**, las ralladuras de naranja y limón y la sal. Amasar con las manos hasta obtener una masa lisa, (si vemos que está un poco blanda, podemos añadirle un poco más de harina) la pondremos sobre una **superficie**

enharinada y seguiremos amasando. Si se nos pega en las manos, nos las podemos untar con aceite. Debe quedar bien amasada. Hacer una bola y dejar en un bol amplio tapada, hasta que doble su volumen (sobre una hora). Debe estar en un lugar resguardado y más bien cálido.

A continuación, amasar una segunda vez para desgasificar, este amasado será más ligero que el anterior. Formar dos bolas y colocar sobre una bandeja de horno a la que habremos puesto papel de hornear. Tapar con un paño y dejar levar una hora.

Por último **pintar con huevo batido toda la superficie y espolvorear con azúcar**. Meter en el horno precalentado a 175º durante 20 ó 25 minutos.

Elaboración con Thermomix:

Poner en el vaso, el **aceite, el agua y el zumo 3 minutos**, vel.2, 37º.

Añadir la levadura desmenuzada, el azúcar y los huevos, mezclar 30 segundos vel. 4.

Por último **añadir la harina, las ralladuras de naranja y limón y la sal**. Mezclar 4 minutos vel. Espiga. (Si vemos que queda blanda, añadir un poco más de harina, yo añadí un cubilete). Dejar reposar dentro del vaso tapado, hasta que doble su volumen (sobre una hora).

A continuación sacamos del vaso y **con las manos untadas en aceite amasamos ligeramente sobre una superficie enharinada**.

Formar dos bolas y colocar sobre una bandeja de horno a la que habremos puesto papel de hornear. **Tapar con un paño y dejar levar una hora**.

Por último pintar con huevo batido toda la superficie y espolvorear con azúcar. **Meter en el horno precalentado a 175º durante 20 ó 25 minutos**.

Una vez fría podemos añadirle por encima más azúcar glass y solo nos quedaría disfrutar de nuestras toñas recién hechas.

¡Espero que os guste!

Fuente de la receta: bocadosdecielo

