Mona de Pascua

Rendimiento: 2 piezas

Ingredientes

Fermento de la víspera

Harina de fuerza para el fermento — 100 g

Agua para el fermento — 60 ml

Levadura fresca de panadería para el fermento — 10 g

Masa

Harina de fuerza — 400 g

Levadura fresca de panadería — 10 g

Huevos — 3 ud

Azúcar — 150 g

Aceite de oliva — 80 g

Sal — 10 g

Miel — 1 cdta

Ralladura de naranja — 1 cdta

Agua de azahar — 15 ml

Decoración

Huevos para teñir — 2 ud

Clara de huevo — 1 ud

Azúcar para espolvorear — 1 cdta

Colorante alimentario — al gusto

Vinagre — al gusto

Pasos

1. La víspera, disuelve la 10 g en el 60 ml, añádela poco a poco a la 100 g, tapa el bol y guárdalo en la nevera toda la noche.
2. Saca el fermento y déjalo templar. Mézclalo con la 400 g, la 10 g y los 3 ud.
3. Incorpora poco a poco el 150 g y el 80 g; después la 10 g, el 15 ml, la 1 cdta y la 1 cdta. Amasa hasta que la masa sea elástica y deje de pegarse.
4. Deja reposar la masa en un bol untado de aceite, tapada y en un sitio templado, hasta que doble su volumen.
5. Mientras tanto, cuece los 2 ud durante 10 minutos y pásalos a un vaso de agua con unas gotas de al gusto y el al gusto, para teñirlos.
6. Divide la masa en dos, guardando un poco para las tiras. Forma con cada parte una bola, haz un hueco y apoya en él un huevo teñido. Pásalas a una bandeja con papel de horno y precalienta el horno a 180 °C.
7. Estira la masa reservada en tiras finas y colócalas en cruz sobre cada huevo.
8. Pinta con 1 ud, tapa y deja que suba de nuevo, lejos de corrientes de aire, hasta que doble.
9. Pinta otra vez y espolvorea con el 1 cdta mezclado con unas gotas de agua de azahar.
10. Hornea 25 minutos a 180 °C.

Fuentes

Mona de Pascua (Alicante Turismo): https://alicanteturismo.com/en/?p=288976
Mona de Pascua (Alicante Turismo, versión en castellano): https://alicanteturismo.com/?p=288976
Mona de Pascua (Valencia Bonita, 2018): https://www.valenciabonita.es/2018/03/26/mona-de-pascua/