**Refollau**

**Ingredientes:**

* Harina de fuerza-**250 g.**
* Azúcar-**50** g.
* Sal-**2** g.
* Levadura panadera seca- **2 sobres** **14g.** o en tacos- levadura fresca de **50g.**
* Leche sin lactosa-**80g**
* Agua ----------**30g**
* Aceite de oliva – **30g**.
* Horno- programa abajo- arriba intensivo-**180c**º, durante **18** min.
* Primer reposo: **90 min**. En el horno, programa descongelar a 30cº
* 2º reposo: 3**0 min**, mismo programa, no precisa film transparente para tapar, ya se encuentra untado con aceite y cubierto de abundante azúcar blanco.

**Elaboración**:

1. Ponemos la levadura con el agua y la leche en la cubeta KA con poco azúcar del total y dejamos unos pocos minutos a rehidrata ( la levadura fresca no precisa rehidratación).
2. Añadimos el resto de los ingredientes, la harina, el resto de azúcar, aceite y la pizca de sal.
3. KA con gancho, velocidad nº 2, hasta se forma una masa lisa, no pegajosa, manejable perfectamente.
4. Boleamos con las manos unos minutos, echamos unas gotas de aceite en la cubeta y depositamos la masa, y tapamos con film transparente,
5. Horno con programa descongelar a 30cº, 1er  reposo de 90 min.
6. Bolear y cortamos la masa en 4 trozos.
7. Con el rodillo formar las tortas muy finas.
8. Pintamos con aceite y echamos azúcar por encima y doblar las esquinas.
9. Ponemos la torta sobre la bandeja de horno con papel vegetal.
10. Volver a pintar con aceite y echamos azúcar blanco en la parte externa.
11. 2º reposo de 30 minutos.
12. Al horno, programa intensivo, 180cº, 18 min.
13. Dejamos en la bandeja 5 min, y luego sobre una rejilla