

TORTA DE PIMENTÓN

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/1122/torta-de-pimenton>

Dirección: [Región de Murcia](#)



Hoy os voy a contar como preparamos las típicas tortas de pimiento molido de Totana. En primer lugar estos son los ingredientes que tenéis que tener para hacer una llanda de las que preparamos en la tienda. Si vas a hacer unas poquitas en casa, adapta las medidas a tus necesidades.

Ingredientes:

- 750 gr. de harina
- 450 ml de agua
- 20 gr. de sal
- 1 cubito de levadura prensada (20 gr. aprox)
- Pimentón molido
- 300 ml. de aceite

Primeramente mezclamos el agua, la levadura y la mitad de la sal (10 gr).

Se remueve todo, ya sea con una amasadora o bien en un bol amasando con la mano.

Una vez se hayan disueltos los ingredientes, incorporamos la harina a la mezcla anterior.

Tendremos que remover hasta conseguir una bola de masa suave pero que no se nos pegue en los dedos. Cogemos el recipiente o llanda en la que vayamos a preparar las tortas de pimiento y ponemos aproximadamente 100 ml. de aceite, dos cucharadas de pimentón molido y una pizca de sal. Mezclamos los ingredientes con la mano y colocamos la bola de masa en el centro.

Dejamos reposar unos 10 minutos y comenzamos a extender con las manos.

Trabajamos la masa extendiéndola suavemente hasta los bordes de la lata con cuidado de no

TORTA DE PIMENTÓN

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/y6nreut4>

TORTA DE PIMENTÓN

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/y6nreut4>