



# Artesanía alimentaria y recetas

Saber de:

**Grupo de mujeres de San Esteban  
de la Sierra: Consuelo, Luisi, Maite,  
Minamari, Pepa y Josefa.  
La niña que observa es Alba.**

San Esteban de la Sierra  
Reserva de la Biosfera  
Sierras de Béjar y Francia  
Salamanca

Recogido por:  
Josefa Martín Gómez  
(ASAM)

Abril de 2015

# Hornazo

FICHA DE CONOCIMIENTOS  
Y SABERES



## INGREDIENTES

Para un pan de un kilo:

### Masa:

- ✓ Agua (dos vasos de 200 cl.).
- ✓ Aceite (un vaso de 200 cl.).
- ✓ Un puñadito de anises en grano.
- ✓ Cáscara de naranja seca (cuatro gajos).
- ✓ Tres huevos.
- ✓ 50 cl. de aguardiente.
- ✓ 25 gr. de levadura de pan.
- ✓ Sal.
- ✓ Azafrán.
- ✓ Un kilo de harina.

### Contenido (chicha):

- ✓ Chorizo.
- ✓ Jamón.
- ✓ Lomo.
- ✓ Huevo cocido con la cáscara.

### Ornamentación:

- ✓ Huevo.

## MATERIALES

- ✓ Un barreño de barro.
- ✓ Un plato.
- ✓ Un tenedor.
- ✓ Un pincel pequeño.

### Para los adornos:

- ✓ Un rodillo o una botella.
- ✓ Unas tijeras.
- ✓ Dedales de diferentes tamaños.
- ✓ Palillos (en algunos casos para clavar las flores).

## ELABORACIÓN

1. Ponemos a hervir el agua y en ella cocemos los anises y la cáscara de naranja. La retiramos del fuego, la colamos y la echamos en un barreño de barro.
2. Calentamos el aceite (echamos un trozo de pan, cuando está dorado lo sacamos y cortamos el fuego). Dejamos que se enfríe un poquito.
3. Cuando esté tibia el agua, le añadimos el aceite (también tibia).
4. Echamos las dos yemas de huevo, el azafrán (machado en el almirez) y la sal.
5. Deshacemos la levadura (25 gr.) en un poco de agua.
6. Echamos un poco de harina y hacemos un hueco en ella donde añadimos el aguardiente (50 cl.) y la levadura.
7. Añadimos la harina restante y vamos amasando hasta que la masa esté en su punto.
8. Tapamos la masa con un paño y la dejamos reposar unos minutos (aproximadamente diez minutos).
9. Procedemos a hacer los hornazos (siguiendo los pasos que vemos en las fotos de esta ficha).
10. Hacemos una especie de torta de dos centímetros (denominada hondón) y en ella colocamos lo que llamamos chicha: el chorizo, el jamón, el lomo, el huevo...
11. Hacemos otra torta un poco más fina que la anterior (denominada tapadera) y con ella cubrimos la chicha. Por los bordes unimos ambas tortas (el hondón y la tapadera) creando los cuencos o coscurros.
12. Una vez elaborados los hornazos, los ornamentamos con motivos florales, hechos manualmente de la misma masa que el hornazo.
13. Después les damos huevo batido por la parte superior, incluidos los adornos, utilizando para ello un pincel. El objetivo del huevo batido es dar brillo al hornazo.  
Antiguamente los dejaban reposar durante un tiempo (dos o tres horas) hasta que la masa se ponía “yelda” (crecía, en el punto justo para ser metida al horno). Actualmente se hace a criterio del panadero.  
Si lo hacemos en casa, dejamos el hornazo sin dar el huevo tapado con un paño calentito hasta que “yelde” (cuando tocamos con los dedos y notamos que ha crecido, que la masa se ha esponjado).
14. Los cocemos en el horno. Si hacemos la cocción en el horno de casa será de aproximadamente una hora a 200 °C de temperatura.
15. Sacamos los hornazos del horno, los dejamos un ratito para que se enfríen y estarán listos para comer, muy ricos.

## CURIOSIDADES

Los hornazos son una especie de empanadas rellenas de embutido (jamón, chorizo, lomo...), tradicionales de la Semana Santa (como durante la Cuaresma no se podía comer carne, para resarcirse al finalizar ésta comían el hornazo). El hornazo es muy típico de la ciudad de Salamanca y de muchos pueblos de la provincia.

Todos se llaman hornazos pero en cada municipio se les da un toque diferente. En algunos pueblos se hace con la masa dulce, en lugar de sal se le echa azúcar.

La masa del hornazo se calcula por panes. Ejemplo: hacemos masa para un pan de kilo y medio o de un kilo. Es habitual escuchar a las mujeres (tradicionalmente han sido y siguen siendo ellas las que los hacen): “voy a hacer tres panes de hornazo”.



# FOTOGRAFÍAS



1. Hacemos dos bolitas de masa (una más pequeña para el hondón y otra un poquito más grande para la tapadera).



2. Extendemos las bolitas de masa y hacemos dos tortas redondas, el hondón más grueso y la tapadera más fina.



3. Colocamos la chicha en el hondón y la tapamos con la tapadera.



4. Unimos ambas tortas de masa, el hondón y la tapadera.



5. Hacemos cortes verticales a ambas tortas con el cuchillo.



6. Unimos ambas tortas alrededor, formando los cuencos o coscurros. Pinchamos el hornazo con un punzón o palillo para sacarle el aire.

# FOTOGRAFÍAS



7. Comenzamos la ornamentación del hornazo.



8. Colocamos las flores de masa que previamente hemos hecho (picamos con un punzón para que se adhirieran al hornazo).



9. Cuando hacemos hornazos para varias personas les ponemos un papelito con el nombre de cada una para reconocerlos.



10. Untamos la parte superior del hornazo con huevo batido antes de meterlo al horno. También se puede dar al sacarlo.



11. Resultado final. Preciosos y exquisitos.



12. Resultado final. Preciosos y exquisitos.