

# KARAPAIXOAREN JATORRIA

Karapaixoa, Garipua edo Mokotza ere esaten zaiona, tokiaren arabera, ogi opil bat da, erromanizazioa baino lehenagotik ezagutzen dena. Nekazaritza-kultuko ohitura bat zen eta Ama Lurraren omenez egiten ziren zeremonietan eskaintzen zitzaion udaberriari ongietorria emateko. Ugalkortasuna gariaren bidez adierazten zen eta bizitza arrautzen bidez.



Debagoienan tradizioa da Opila edo ogi-opil triangeluar hori, ama puntakoak bere besoetakoari oparitzea garizuma garaian (errautseko asteazkenetik Pazko-igandera arte). Karapaixoa oparitzen da ezkondu arte, une horretatik aurrera heldutasunera iritsi dela uste delako.



*El Karapaixoa, llamado también Garipua o Mokotza, dependiendo de la zona, es una torta de pan cuyo origen se conoce desde antes de la romanización. Era una costumbre de culto agrícola, que se hacía en forma de ofrenda en las ceremonias en honor a la Madre Tierra y así dar la bienvenida a la primavera. La fertilidad estaba representada mediante el trigo y la vida, mediante los huevos.*

*En la comarca de Debagoiena es tradición que la madrina regale esta "opila" o torta de pan de forma triangular, a su ahijad@ en la época de la cuaresma (desde el miércoles de ceniza hasta el domingo de pascua). El karapaixoa se regala hasta el día de su boda, porque desde ese momento se considera que ha llegado a la madurez.*



ARRASATEKO UDALA  
AYUNTAMIENTO DE MONDRAGÓN

# KARAPAIXOA

## ARRASATEKO BASERRIKO PRODUKTUEN AZOKA

martxoak 20

2021



# GURE AZOKAKO KARAPAIXOAK

## URKIMENDI BASERRIA (BEDOÑA) LEGAMIA FRESKOA EDO OKINDEGIKOA

- 500 gr. irin zuria
  - 325 gr. ur epela
  - 10 gr. legamia fresko
  - 10 gr. gatz
  - 3 txorizo
  - 3 arrautza
- Harina blanca  
Agua tibia  
Levadura fresca  
Sal  
Chorizos  
Huevos

## ERRASTIKO OGIA (BEDOÑA) BEGETARIANOA EDO BEGANOA

- 500 gr. irin zuria ekologikoa
  - 325 gr. ur epela
  - 10 gr. legamia ekologikoa
  - 10 gr. gatz
  - Sagarrak edo/eta arrautzak
- Harina blanca ecológica  
Agua tibia  
Levadura ecológica  
Sal  
Manzanas o/y huevos

## ASKASIBAR BASERRIA (MEATZERREKA) AMA OREA

- 100 gr. irin ekologikoa
  - 100 gr. ur (37-40°C)
  - 50 gr. Ama orea
- OREAURREA
- PRE-MASA  
Harina ecológica  
Agua  
Masa madre
- OREA
- MASA  
Harina ecológica  
Agua  
Pre-masa  
Sal  
Chorizos  
Huevos

## AINARA ABASOLO HEALTHY GLUTEN FREE (BEDOÑA) GLUTEN GABEKOA

- Irin ekologikoa:
  - arroza, arto bertza eta olua
  - ur epela
  - legamia gluten gabe
  - gatza
  - txorizoa
  - arrautza
- Harina ecológica: arroz, trigo sarraceno y avena  
Agua tibia  
Levadura sin gluten  
Sal  
Chorizos  
Huevos

\*Gluten gabeko Karapaixoaren elaborazioa ez da adierazten eskuorri honetan; osagaiak, kantitateak, denborak eta manipulazio modua bereziak dira eta.

\*La elaboración de Karapaixo sin gluten no se indica en este folleto, ya que sus componentes, cantidades, tiempos y modo de manipulación requieren indicaciones especiales.

## ERREZETA



Pauso hau (0.) Askasibarreko errezetarekin egiteko bakarrik

0. **Oreaurrea (Askasibar ama orearekin):** Nahastu osagaiak eta utzi 8 ordu altxatzen.

1. Bota irina eta ura ontzi batean (gatza urtuta).
2. Bota ore aurea (0.) edo legamia, kasuan kasu, eta landu mahai gainean 15 minutuz (aurrez irineztatu), eskuetan itsasten ez den arte.
3. Estali trapuaz eta utzi altxatzen bolean 90 minutuz.
  - Askasibar ama orearekin: 2 orduz (22-24° C)
4. Orea altxatu ondoren, bolumena bikoiztuta, moztu eta gorde ore zati bat, apainketarako erabiliko dena.
5. Gainerakoarekin eman triangelu forma, jarri arrautzak eta txorizoak eta apaindu gordetako ore zatiaz (aurrez landu eta luzatu).
6. Estali labeko bandeja labe paperarekin, jarri orea gainean eta utzi altxatzen 30 minutuz.
  - Askasibar ama orearekin: ordu batez
7. Margotu arrautza irabiatu batez ( aukerakoa).
8. Berotu labea 200°C, ondoren jeitsi 180°Cra eta sartu orea 30 minutuz.
  - Askasibar ama orearekin: 230°C.

## RECETA



Realizar este paso (0.) sólo con la receta de Askasibar

0. **Pre-masa(masa madre Askasibar):** Incorporar todos los ingredientes y dejar fermentar durante 8 horas.

1. En un bol integrar la harina y el agua (con la sal disuelta).
2. Añadir la pre-masa (0) o la levadura, dependiendo del caso, y amasar durante aproximadamente 15 minutos en una mesa enharinada, hasta que la masa no se pegue en las manos.
3. Dejar que repose durante 90 minutos en el bol tapado con un trapo.
  - Masa Madre Askasibar: Durante 2 horas. (22-24° C)
4. Una vez que la masa haya fermentado, doblando su volumen, cortar un trocito de masa y guárdalo para la decoración.
5. Dar forma triangular al resto de la masa, poner los chorizos y los huevos y decorar con la masa guardada (amasada y estirada).
6. Forrar la bandeja del horno con papel para horno, poner la masa encima y dejar fermentar durante 30 minutos.
  - Masa Madre Askasibar: Durante 1 hora.
7. Pintar con un huevo batido (opcional).
8. Precalentar el horno a 200°C, después bajar a 180°C y meter la masa durante 30 minutos.
  - Masa Madre Askasibar: 230°C.