

Anillos de sésamo

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 1/4 Taza

Sal: 15 g

Levadura: 7 g

Azucar: 1 cdita.

Agua: Cantidad necesaria

Semillas de sésamo: 50 g

Harina: 3 cdas.

Harina 0000: 1200 g

Preparación de la Receta

Para empezar

- Mezclamos 1, 2 kilos de *harina*, un puñado de semillas de **sésamo** y 15 gramos de sal
- Hacemos un hueco en el centro y añadimos 7 gramos de *levadura*, 1 cucharadita de azúcar y ¼ de taza de aceite de oliva
- Dejamos fermentar unos minutos, añadimos agua en cantidad necesaria y amasamos con la mano
- Una vez que se haya formado el bollo, lo llevamos a la mesada y amasamos hasta obtener una masa de textura lisa
- Reservamos
- Mezclamos agua y *harina* hasta formar un engrudo liviano y uniforme
- Reservamos.
- Cortamos la masa en porciones, formamos anillos del grosor deseado, disponemos en una placa con un poco de aceite de oliva y pincelamos con el engrudo
- Espolvoreamos con semillas de *sésamo*
- Llevamos al horno a 180 grados durante 20 a 25 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/anillos-de-sesamo>