Bizcochitos de queso y grisines saborizados



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bizcochitos

Manteca: 200 g
Queso Parmesano: 200 grs.
Harina: 200 grs.
Sal: Una pizca

Grisines

Levadura fresca: 25 grs.
Sal: 15 g
Hierbas secas mixtas: Cantidad necesaria
Harina 0000: 800 g
Agua: 400 cc
Semillas de sésamo: 20 g
Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

Bizcochitos

- Ralle el queso.
- Realice una corona sobre la mesada con *harina*, el queso rallado y la sal.
- En el centro coloque la *manteca*.
- Mezcle con las manos hasta obtener una masa firme.
- Deje descansar en la heladera por 30 minutos.
- Estire con un palote de madera sobre la mesada enharinada (aproximadamente ½ cm de espesor).
- Arme los bizcochitos y coloque en una placa previamente enmantecada y enharinada
- Lleve al horno precalentado a 180° a cocinar durante 10 minutos, hasta que estén dorados.

Grisines

- Entibie el agua.
- Realice una corona con *harina* y coloque la sal por fuera
- En el centro incorpore la *levadura* y disuelva con el agua tibia, agregue aceite de oliva.
- Una todos los ingredientes y amase para conseguir un bollo liso.
- Separe la masa en dos partes.
- Agregue a una semillas de *sésamo* y a la otra mitad agregue hierbas secas.
- Deje descansar ambas masas y estire a 5 mm de espesor.
- Corte en tiras de 1 cm de ancho y 10 de largo.
- Lleve al horno precalentado a 180° durante 12 minutos y luego baje el horno a 150° para terminar la cocción (7 minutos más).

Presentación

- Sirva los bizcochitos de queso junto con los grisines.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bizcochitos-de-queso-y-grisines-saborizados