Galletas al aceite especiado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Extracto De Malta: 20 g
Pimienta de Jamaica: A gusto
Agua: 200 cc
Sal: 15 g
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 50 cc
Chile: 1 Cantidad necesaria
Harina: 500 grs.
Albahaca: 6 Hojas
Levadura: 10 grs.
Laurel: 1/4 Hoja

Preparación de la Receta

- Mezcle el aceite con el *ajo* picado, el *chile*, la pimienta, *albahaca* y *laurel*.
- En un bowl disponga el agua, la *levadura* y mezcle.
- Agregue el aceite especiado, la sal, la *harina* y el extracto de *malta*.
- Mezcle hasta unir los ingredientes.
- Amase sobre la mesada hasta lograr una masa homogénea
- Cubra con un film y deje descansar durante 10 minutos.
- Estire la masa hasta alcanzar 3 mm de espesor y corte piezas de las formas deseadas
- Estire en bandejas enmantecadas, pinche la superficie y deje fermentar durante 20 minutos.
- Cocine en el horno precalentado a 180 ° C durante 10 a 15 minutos aproximadamente

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/galletas-al-aceite-especiado