Galletas de Campo

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Harina 0000: 1 Kilo Gramos
Levadura en polvo: Cantidad necesaria
Agua: 650 Centímetros cúbicos
Sal: Cantidad necesaria
Extracto De Malta: 25 Gramos
Grasa vacuna: 80 Gramos

Preparación de la Receta

- Trabajar en amasadora con gancho *harina* y sal.
- Disolver *levadura* con un poco del agua y agregar a amasado.
- Añadir extracto de agua, grasa y de a poco el agua sin dejar de amasar hasta obtener una masa que se despegue de los bordes.
- Bajar a la mesada con un poco de *harina*, formar un bollo, tapar y dejar descansar por 45 minutos aprox.
- Estirar con palote hasta 2 cm de espesor y cortar con aro de 15 cm discos de masa.
- Apilar 2 discos, colocar un poquito de *harina* en la mitad del disco inferior y con la palma de la mano presionar bien la parte que no tiene *harina* entre los discos.
- Dejar levar hasta duplicar volumen, pincelar con agua, espolvorear con *harina* y cocinar en horno a 220ª C por 30 minutos.
- Dejar entibiar y servir con miel y dulces varios.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/galletas-de-campo