Galletas de salvado



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria
Agua: 600 cc
Levadura: 30 grs.
Harina 0000: 850 g
Extracto De Malta: 30 g
Sal: 20 g
Salvado de trigo: 150 g

Preparación de la Receta

- Haga una corona con el *harina* y el salvado.
- Mezcle extracto de *malta* con agua
- Incorpore en el centro de la corona.
- Termine de disolver con el agua.
- Agregue la sal y por último la *manteca* en pomada.
- Integre todos los ingrdientes.
- Amase, con la ayduda de una espátula corte trozos de masa y vuélvalos a unir.
- Repita esta operación 2 veces.
- Arme un bollo y deje descansar 20 minutos cubierto con un film.
- Porcione la masa y pase por máquina sobadora (pastalinda) o bien con un palote.
- Repita esta operación 4 veces.
- Deje descansar 20 minutos cubierta con film.
- Estire la masa con un palote en todas sus direcciones.
- La masa debe quedar con 2 mm de espesor.
- Pique la masa con un tenedor.
- Corte con un cortapastas
- Acomode las galletas en en una placa enmantecada.
- Deje descansar durante 20 minutos.
- Cocine en horno a 220º C de 15 a 18 minutos
- Generando vapor dentro del horno
- Para ello coloque un recipiente con agua dentro del mismo.

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