Galletas Integrales por Juan Manuel Herrera



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Agua: 500 grs
Extracto De Malta: 10 grs
Levadura instantánea: 25 grs
Sal: 20 grs
Azúcar moreno: 16 grs
Harina: 700 grs
Manteca: 100 grs
Salvado Grueso: 300 grs

Preparación de la Receta

- Mezclar salvado grueso y *harina* 000.
- Colocar la mezcla de harinas y sal en la mesada en forma de corona.
- Colocar en el centro azúcar negra, extracto de *malta*, *manteca* pomada y *levadura* instantánea.
- Ir agregando agua de a poco amasando con las manos hasta tomar la masa.
- Formar un bollo de masa quebradiza.
- Estirar con palote dándole 5 vueltas espolvoreando con *harina* (estirar, doblar, girar el doblez para uno y repetir la operación 5 veces).
- Dejar descansar 10 minutos y estirar bien finita.
- Picar la masa y cortar con cortante *redondo* de 9 cm.
- Colocar en placa para horno espolvoreada con *harina*.
- Dejar descansar 20 minutos y cocinar a 140 °C por 40 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/galletas-integrales-por-juan-manuel-herrera