

Galletas Marineras



Ingredientes

Amasijo

Agua: 200 grs

Malta: 10 grs

Sal: 10 grs

Harina 000: 400 grs

Margarina: 20 grs

Levadura previa

Agua: 120 cc

Harina: 100 grs

Miel: 10 grs

Levadura: 20 grs

Preparación de la Receta

Levadura

- En un bol mezclar *harina*, *levadura*, miel y por último agregar el agua.
- Reservar hasta que duplique su volumen.

Amasijo

- Hacer un volcán con la *harina* y en el centro agregar la *levadura* previa.
- Añadir sal, extracto de *malta*, *margarina* y agua de a poco.
- Integrar y añadir agua según lo necesite.
- Formar un bollo y dejar descansar en el bol por 15 minutos.
- Cortar bastones, hacer bollos de 50 gramos y dejar descansar sobre mesada aceitada con *harina* de maíz en la base y sobre cada bollo.

- Cuando hayan levado desgasificar, estirar con palote de manera ovalada y picar con tenedor.
- Llevar a horno al piso refractario o sobre placa a 200 °C por 30 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/galletas-marineras>