Galletas Marineras



Ingredientes

Amasijo

Agua: 200 grs
Harina 000: 400 grs
Malta: 10 grs
Margarina: 20 grs
Sal: 10 grs

Levadura previa

Agua: 120 cc
Harina: 100 grs
Levadura: 20 grs
Miel: 10 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