Galletas Saborizadas



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Aceite: 10 c.c.
Ají molido: c/n
Levadura: 5 Gramos
Orégano: c/n
Sal: 10 Gramos
Agua: 250 c.c.
Harina: 500 Gramos
Malta: 5 Gramos
Queso rallado: c/n
Semolin: 75 Gramos

Preparación de la Receta

- Hacer una corona con *harina* y *semolín*, agregar en el centro *malta*, *levadura* y la mitad del agua.
- Con el resto del agua disolver la sal e incorporar a la mezcla anterior, junto con el aceite.
- Dar dos vueltas simples (masa estirada en rectángulo y llevando un borde al medio y cubrir con la otra mitad)
- Dejar reposar tapado con film por 30 minutos.
- Luego refinar la masa al espesor de 1mm, picar con tenedor y cortar tiras de 2 cm x 10 cm.
- Colocar en placa previamente enmantecada, pintar con aceite y saborizar con *orégano*, queso rallado o *ají* molido según elección.
- Dejar levar 30 minutos y hornear 15 minutos a 180° C.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/galletitas-saborizadas