

Gialletti

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 250 cc

Harina de Maíz: 250 g

Levadura: 20 grs.

Sal: Una pizca

Harina 0000: 125 g

Piñones: 30 g

Azúcar: 100 grs.

Manteca: 150 g

Grapa: 50 cc

Pasas de Uva: 30 grs.

Opcional

Azúcar vainillada:

Preparación de la Receta

- Hidrate las pasas de uva en agua, escurra y pase por *harina*.
- Lleve la leche a hervor con la *manteca* y deje entibiar.
- Agregue la *levadura*, mezcle bien y deje reposar durante 5 minutos.
- En un bowl mezcle las harinas, la sal las pasas de uva, la grapa, los piñones y la leche con la *manteca* y *levadura*.
- Incorpore el azúcar y más *harina* de ser necesario.
- Deje reposar durante 40 minutos.
- Amase sobre la mesada enharinada para formar un rollo.
- Disponga sobre un silpat y cocine en el horno precalentado a 190° C durante 15 a 20 minutos aproximadamente.
- Corte en rebanadas al sesgo y tueste en el horno.

Presentación

- Sirva en una fuente y espolvoree con azúcar vainillada.