

# 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.