

Grisines de Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 100 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 20 c.c.

Extracto De Malta: 5 Gramos

Levadura seca: 5 Gramos

Sémola: 100 Gramos

Agua: 500 c.c.

Harina: 900 Gramos

Sal: 20 Gramos

Preparación de la Receta

- Colocar *harina*, *sémola* y sal en la mesada en forma de corona y colocar en el centro extracto de *malta*, aceite de oliva y *levadura*.
- Amasar agregando agua de a poco hasta tomar la masa y formar un bollo.
- Dejar descansar 30 minutos y estirar la masa con palote.
- Tomar porciones de la masa y estirar dándoles forma de rollo fino (forma de grisín).
- Llevar a una placa para horno espolvoreada con *semolín*.
- Cocinar en horno a 150° C por 20 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/grisines-de-juan-manuel-herrera>