Grisines de queso y orégano



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Extracto De Malta: 20 g
Agua: 400 cc
Levadura: 20 grs.
Queso Parmesano Rallado: 50 g
Harina 0000: 1 k
Sal: 20 g
Manteca pomada: 100 grs.
Orégano: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Diluya la *levadura* con un poco de agua tibia y el azúcar.
- En un bowl mezcle la *harina* con la sal.
- Incorpore la *levadura*, el **orégano**, el queso rallado y el agua poco a poco hasta unir todos los ingredientes.
- Amase sobre la mesada hasta obtener un bollo de masa lisa.
- Deje reposar la masa hasta que aumente su tamaño.
- Estire con la ayuda de un palote y deje descansar en la heladera durante 1 hora.
- Corte la masa en tiras de ½ m de espesor.
- Disponga cada tira de masa sobre un placa enmantecada y deje estibar durante 10 minutos.
- Cocine en horno precalentado a 240º C durante 10 minutos aproximadamente

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/grisines-de-queso-y-oregano