Grisines por Juan Manuel Herrera



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Agua: 200 cc
Harina 000: 500 grs
Margarina: 50 grs
Extracto De Malta: 10 grs
Levadura fresca: 15 grs
Sal: 7 grs

Preparación de la Receta

- Colocar *harina* y sal en la mesada en forma de corona.
- Colocar en el centro extracto de *malta*, *margarina*, *levadura* fresca y amasar agregando agua de a poco hasta tomar la masa y formar un bollo.
- Dejar descansar 30 minutos y estirar la masa con palote haciendo dobleces.
- Cortar bastones y estirar dándoles forma de rollo fino (forma de grisin) y llevar va una placa para horno.
- Los rollos deben ser más largos que la placa.
- Cortar el excedente de masa de las placas (así todos los grisines son de similar tamaño).
- Cocinar en horno a 140 °C por 25 minutos

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