Grisines

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Extracto De Malta: 20 g
Sal: 20 g
Manteca: 100 g
Agua: 400 cc
Levadura: 20 grs.
Harina: 1 k

Preparación de la Receta

- En la mesa de trabajo realice una corona con el *harina*.
- En el centro coloque la *levadura* y la *malta* disuelta con un poco de agua.
- Comience a mezclar mientras incorpora el resto del agua.
- Agregue la *manteca* en pomada y la sal.
- Termine con el resto de agua.
- Una todos los ingredietes.
- Forme un bollo
- Corte la masa en porciones pequeñas y vuelva a unirlas.
- Repita esta operación 2 veces.
- Cubra con un film y deje descansar a temperatra ambiente.
- Pase la masa por la sobadora (pastalinda) 2 veces.
- Deje descansar 15 minutos cubierta por un film.
- Estire con un palote en todas sus direcciones hasta obtener un espesor de 5 mm.
- Corte tiras de 1 cm de espesor.
- Estire hasta lograr el mismo largo del ancho de la placa donde serán horneadas.
- Estibe sobre la placa enmantecada.
- Corte los extremos para que todos los grisines sean iguales.
- En el centro de cada grisien debe hacer una marca para luego poder cortarlos.
- Deje fermentar 10 minutos.
- Hornee a 240º C durante 10 minutos.
- Retire del horno y parta los grisines a la mitad.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/grisines