Hojaldre a la crema con sésamo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Grisines

Queso rallado: A gusto
Sal: A gusto
Ajo picado: 1 Diente
Agua: 3 cdas.
Harina de Centeno: 300 g
Levadura en polvo: 1 cda.
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Harina de trigo 0000: 150 g
Pasta de aceitunas verdes: 3 cdas.
Jugo de tomate: 1/2 Taza

Hojaldre

Semillas de sésamo blancas: 2 cdas.
Agua: 1/2 Taza
Manteca blanda: Cantidad necesaria
Sal: Una pizca
Harina: 300 grs.
Crema de leche: 250 grs.
Azucar impalpable: A gusto
Semillas de Amapola: 1 cda.

Preparación de la Receta

Hojaldre

- Coloque en un recipiente la **crema** de leche junto con las semillas de **sésamo** previamente tostadas y las semillas de *amapola*, mezcle y sazone con pimienta negra
- Coloque en otro recipiente la *harina* tamizada junto con la sal y el agua, mezcle y agregue la *crema* de leche con las semillas, mezcle bien hasta incorporar.
- Vuelque sobre la mesada y una con las manos apretando la masa, luego aplaste suavemente y deje reposar dentro del recipiente cubierto durante 30 minutos.

Grisines

- Coloque en la amasadora el aceite de oliva junto con la sal y el agua, mezcle hasta disolver la sal.
- Disuelva la *levadura* en polvo en el *jugo* de *tomate*, luego vuelque dentro de la batidora junto con la pasta de aceitunas verdes, el queso rallado y el diente de *ajo* picado finamente, mezcle bien y agregue ambas harinas tamizadas, mezcle nuevamente con una espátula y luego amase con la amasadora durante 4 minutos aproximadamente (cuando retire la masa de la maquina esta no se tiene que cortar a la hora de armar los grisines), cubra la masa con un repasador y deje descansar durante 30 minutos.

Armado

- Espolvoree la mesada con *harina* y con la ayuda de un palote estire el **hojaldre** desde el centro hacia los laterales dejándola bien lisa y los bordes parejos.
- Con un pincel retire el exceso de *harina* y luego pincele con *manteca* blanda cubriendo toda la superficie, sazone con pimienta y doble la masa, siempre para el mismo lado en 4 o 5 partes según el largo, deje descansar durante 30 minutos y cubra con film.
- Estire nuevamente la masa y corte los bordes de ser necesario para que estos queden parejos.
- Corte la masa de *hojaldre* en cuadrados de 5 x 5cm y colóquelos en una placa con papel *manteca*. Lleve al freezer y una vez congelada retire y lleve al horno a 240ºC hasta dorarlos levemente, unos minutos antes de retirar del horno espolvoree con azúcar impalpable.
- Tome una parte de la masa de los grisines y sobre la mesada de la forma de grisin, proceda del mismo modo con el resto de la masa. Colóquelos en una placa con papel *manteca* y cocine en horno a 180ºC durante 25 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva los cuadraditos de *hojaldre* con dulce o salado y acompañe con los grisines.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hojaldre-a-la-crema-con-sesamo