

Taralli (Rosquillas de anís)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: 5 g

Semillas de hinojo: 20 g

Semolin: 100 g

Harina 000: 800 g

Levadura: 15 grs.

Aceite De Oliva: 120 cc

Vino blanco seco: 240 cc

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle la sal con el vino tibio.
- Agregue la *levadura* desgranada y mezcle hasta disolverla.
- En un bowl disponga la *harina*, el *semolín*, las semillas de *hinojo* y la *levadura*.
- Comience a mezclar del centro hacia los bordes agregando el aceite tibio poco a poco hasta unir los ingredientes.
- Añada agua tibia de ser necesario.
- Vuelque sobre la mesada y amase hasta obtener una masa lisa y elástica.
- Disponga la masa en un bowl limpio, pincele con aceite, cubra con papel film y deje reposar en lugar tibio hasta que duplique su volumen.
- Divida la masa en porciones pequeñas y forme cordones de 1 cm de diámetro y 10 cm de largo.
- Forme anillos, disponga en una placa con un lienzo y deje reposar cubierto por otro lienzo durante 30 minutos.
- Cocine por tandas en abundante agua en ebullición, retire no bien suben a la superficie y luego escurra sobre un lienzo.
- Acomode en una placa y cocine en el horno precalentado a 190° C hasta que se vean dorados y secos.

Presentación

- Sirva en una fuente.