

Palitos de pan crujientes:

Ingredientes:

300 gramos de harina de trigo de fuerza.

135 gramos de leche tibia.

45 gramos de mantequilla.

4 gramos de levadura.

1 cucharada de aceite de oliva.

7 gramos de sal.

Para decorar:

Aceite de oliva virgen extra para pintar.

Sal gruesa y/o semillas de sésamo.

Preparación:

- En un bol colocar la harina, la levadura y la sal. Revolver los productos secos.
- Luego agregar la leche tibia, el aceite de oliva y la mantequilla a temperatura ambiente.
- Comenzar a mezclar todos los ingredientes hasta formar una pasta.
- La masa para los palitos de pan es densa por lo que hay que amasarla despacio y con paciencia.
- Si la masa ofrece mucha resistencia tápala con un paño de la cocina limpio y déjala descansar 10 minutos, después notarás que es un poco más suave de amasar.
- Amásala por 5 minutos más y la colocas en un bol con un poquito de aceite de oliva que frota por la superficie de la masa también.
- Déjala fermentar tapada por una hora hasta que veas que ha crecido al doble de lo que era inicialmente.
- Vuélcala sobre la mesa y dale un ligero amasado, déjala descansar 10 minutos más.
- Extiende la masa con rodillo de 7 a 10 milímetros.
- Coloca la masa en la bandeja donde vas a hornear tus palitos de pan, forrada con papel de horno o una manta de silicona.
- Corta tiritas de la masa de 1 centímetro de ancho aproximadamente.
- Sepáralas y déjalas fermentar por 30 minutos aproximadamente.
- Píntalas con aceite de oliva virgen extra y decóralas con sal gruesa o con semillas de sésamo.
- Hornear en un horno pre calentado a 190° C / 370° F
- De 10 a 12 minutos hasta que estén dorados.
- Déjalos enfriar antes de servir.