

CRISSINIS



INGREDIENTES

500 grs de harina

10 grs de levadura

10 grs de sal

50 cc de maravilla

250 cc de agua tibia

PREPARACION

1. Hacer un mice in place.
2. Mezclar todos los ingredientes secos
3. Agregar agua y luego aceite
4. Amasar bien y dejar reposar por 10 minutos
5. Cortar trozos de masa y estirar a un grosor de $\frac{1}{2}$ cm
6. 20 cm de largo aprox.
7. Colocar en una lata aceitada
8. Fermentar por 30 minutos
9. Hornear a 220 grados por 10 a 15 minutos dependiendo del horno
10. Enfriar
11. A este pan se le puede agregar a la masa orégano, queso rallado, pimienta, pimentón rojo, ajo, ciboulet,
12. Este pan es de origen italiano y se puede hacer mas pequeño para servir en cocktails