

Bastoncitos pan (Grisines)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Panes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mar (Argentina)

INGREDIENTES

0	
250 gr	Harina repostería
50 gr	Mantequilla
15 gr	Levadura fresca
	Sal

ELABORACIÓN

Amasar todos los ingredientes con una taza de leche tibia (la masa debe ser blanda). Golpearla enérgicamente, arrojándola a la mesa durante 10 minutos. Dejarla descansar cubierta durante media hora. Volcar la masa sobre la mesada enharinada y desgasificar. Formar una masa chata y cortar tiras largas, luego hacerlas rodar bajo la palma de la mano para adelgazarla hasta lograr el grosor del dedo meñique. Tirar de los extremos de los grisines, tratando de estirarlos aún más. Acomodarlos en una placa enmantecada dejando espacio entre ellos para que no se toquen al leudar, dejar 5 minutos y luego llevar a fuego fuerte por 5 minutos.