

Masa integral para tartas

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Bizcochos · Procedencia: Mavillum · Raciones / personas: 2 · Autor: Alexia

INGREDIENTES

0	
600 gr	Harina de fuerza
400 gr	Harina integral — extra fina
600 gr	Agua — tibia
25 gr	Levadura fresca
1 cucharada/s	Aceite oliva
1 cucharadita/s	Sal

ELABORACIÓN

Colocar en un bol las 2 harinas e ir integrándolas de a poco
Sumar en el centro el agua y desgranar la levadura integrándola con el agua
Incorporar el resto de los ingredientes (aceite, sal) y amasar enérgicamente, hasta obtener una masa suave y tierna que no se pegue en las manos
Dejar que leude tapada, para que no forme costra, y dividirla en 2 bollos.