

Masa integral para tartas

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos |
Dificultad:

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.