



Grisines de Ajo y sésamo



DIFICULTAD
MEDIA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4

Ingredientes

- 1 Diente De Ajo Spring Blanco Big Garlic
- 420 Gr De Harina
- 150 ml de agua templada
- 15 gr de Levadura fresca
- 10 gr de Cebolla
- 50 ml de Aceite de oliva Extra Virgen
- 10 gr de Azúcar
- 8 gr de Sal gorda
- 5 gr de Semillas de Sésamo

Paso a Paso



Paso 4



Paso 6

1. Pelamos los dientes de ajo y los picamos lo más fino que podamos.
2. En un cazo templamos el agua, sin que llegue a hervir.
3. En un bol pequeño, colocamos el agua tibia e introducimos la levadura fresca, mezclándola bien, hasta que esté completamente deshecha en el agua.
4. En un bol grande, colocamos la harina, la sal, el azúcar, las semillas de sésamo, el aceite y vertemos el agua junto a la levadura.
5. Mezclamos bien y vamos amasando hasta formar una bola homogénea.
6. Dejaremos la bola tapada con un trapo, cerca de una superficie caliente, unos 20 minutos, que fermente. Pasado ese tiempo, racionamos la masa en 4 partes, y las estiramos con ayuda de un rodillo.
7. Cortamos la masa estirada, en tiras de unos 20 cm de largo por 1 cm de ancho, les damos una forma un poco cilíndrica y colocamos en una bandeja de horno sobre papel vegetal.
8. Horneamos a 200 °C unos 15 – 20 minutos aproximadamente (dependiendo del horno), hasta que estén dorados y crujientes.

TERMINADO DEL PLATO:

9. Colocamos los grisines en un vaso o en un bol y acompañamos de tomate rallado con aceite y sal.

CONSEJOS DEL CHEF:

- Los grisines vienen muy bien como aperitivo con un poco de jamón Ibérico o con un poco de salmorejo.
- Al ser un pan crujiente, viene bien para aportar texturas a nuestros platos, como ensaladas, además de decoración.
- Podemos fundir chocolate y cuando esté líquido, introducimos la mitad del grisin en él, teniendo una parte de chocolate y otra normal. Dulce y Salado.