

Por: Miguel Ángel Mateos



Cook in Big

Rosquilletas de Ajo

y pipas de girasol



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
- 50 ml de Aceite de oliva Extra Virgen
- 10 gr de Azúcar
- 8 gr de Sal gorda
- 5 gr de pipas de Girasol peladas

Paso a Paso



Paso 4

1. Pelamos el diente de ajo y lo confitamos en aceite de oliva a temperatura suave, hasta que esté muy blando. Lo escurrimos y lo aplastamos con la ayuda de un tenedor.
2. En un bol pequeño, deshacemos la levadura fresca en el agua tibia.
3. En un bol grande, colocamos la harina, la sal, el azúcar, el aceite y vertemos el agua junto a la levadura.
4. Mezclamos bien y vamos amasando hasta formar una bola homogénea. Hacemos un pequeño hueco, como un volcán e introducimos las pipas de girasol, amasamos y damos forma de bola.
5. Dejaremos la bola tapada con un trapo, cerca de una superficie caliente, unos 20 minutos, que fermente. Pasado este tiempo la racionamos en 4 partes, y la estiramos con la ayuda de un rodillo.
6. Cortamos en tiras de unos 10 cm por 3 cm de ancho, les damos un poco de forma rectangular y colocamos en una bandeja de horno sobre papel vegetal.
7. Horneamos a 200 °C unos 15 – 20 minutos aproximadamente (dependiendo del horno), hasta que estén dorados y crujientes.

TERMINADO DEL PLATO:

9. Colocamos los panes de ajo y pipas en plato y sazonamos con un poco de sal por encima.

CONSEJOS DEL CHEF:

- Los podemos guardar en un recipiente hermético en un lugar seco y nos aguantarán varios días.
- Los podemos utilizar como picoteo fuera de casa.
- Podemos cambiar las pipas de girasol por avellanas, nueces de macadamia...