

# Grisines saborizados

## Ingredientes

20%	30%	60%
200 gr. de harina 0000	175 gr. de harina 0000	100 gr harina 0000
50 g bagazo cebada	75 gr. de bagazo cebada	150 gr de bagazo cebada
9 gr. de levadura	9 gr. de levadura	9 gr. de levadura
125 cc de agua	125 cc de agua	125 cc de agua
25 cc de aceite de oliva	25 cc de aceite de oliva	25 cc de aceite de oliva
6 gr. de sal	6 gr. de sal	6 gr. de sal
Queso rallado c/n	Queso rallado c/n	Queso rallado c/n
Aceite de oliva c/n	Aceite de oliva c/n	Aceite de oliva c/n
Orégano c/n	Orégano c/n	Orégano c/n
Pimentón dulce c/n	Pimentón dulce c/n	Pimentón dulce c/n

## Receta de las Tablitas de queso, orégano y pimentón dulce

1. Disolvemos la levadura en el agua.
2. Colocamos, de a uno todos los ingredientes en un bol. Unimos bien con una espátula. Cuando vemos que se absorbió el agua, volcaremos la masa en la

mesada y comenzamos a amasar. Amasaremos hasta que todos los ingredientes estén unidos y no veamos a simple vista, que halla ingredientes sin integrar.

3. Dejaremos tapada la masa, hasta que descanse y sea fácil estirla, entre 10 a 20 minutos.
4. Estiraremos al espesor que deseemos y cortaremos un rectángulo con la masa. Pincelaremos con aceite y esparciremos el queso, orégano y pimentón sobre la masa.
5. Cortaremos las tablitas del ancho deseado y colocaremos en placas enmantecadas.
6. Dejaremos descansar unos 20 min. Y hornaremos en un horno de 160°C hasta que estén seas y con la base dorada.
7. Listas las Tablitas de queso, orégano y pimentón dulce!



Masa de

tablitas de queso, orégano y pimentón dulce

## **Tips y trucos de las Tablitas de queso, orégano y pimentón dulce**

**Tip 1:** Realmente esta receta no tiene muchos trucos, ya que no es nada complicada. Si tuviera que dar algún consejo, es el amasado, realizarlo hasta ver que la masa esta uniforme. No va a quedar lisa, pero si amasen hasta que estén bien unidos todos los ingredientes, así que trabajen la bastante.

**Tip 2:** Cuando agreguen el orégano, luego pásenle el palo de amasar, para que se agarre bien la hierba a la masa. Pero para que no se ensucie el palo de amasar, colóquenle el papel film que utilizamos para dejar descansando la masa, a la masa cubriéndola y luego pasen el palo de amasar sobre ella. De esta forma, van a poder seguir estirando la masa sobrante sin tener que lavar el palo de amasar. Es una pavada,

pero nos evitamos tener que estar limpiando entre estirada y estirada de masas

**Tip 3:** Las placas van enmantecadas, y sobre estas coloquen las piezas cortadas.



Tablitas

de queso, orégano y pimentón dulce y mayonesas

Y como último tip, si se ablandan o humedecen las tablitas de queso, orégano y pimentón dulce, las hornean un poco, todas juntas, hasta que estén sequitas y bien crocantes nuevamente.

Esta receta es realmente muy fácil de realizar y es económica. Ideal para hacer y recibir amigos o familia. Es económica y garantizo que si las hacen junto a la mayonesas, van a quedar muy bien con muy poco dinero.