



HALLULLAS Y DOBLADITAS



— ESCUELA —

CURSOSDECOCINA

comida, familia & amigos

Hallullas

5 raciones

INGREDIENTES:

1 kg de harina
500 gr de agua
15 gr de levadura fresca
18 gr de sal
100 – 200 gr de masa madre
80 gr de manteca vegetal

ASÍ SE HACE:

En un bowl incorporamos los ingredientes secos primero, cuidando que la levadura no tenga contacto directo con la sal, luego añadimos los líquidos como la masa madre, el agua y la manteca pomada. Amasamos hasta obtener una masa lisa y liviana.

Dobladitas

5 raciones

INGREDIENTES:

1 kg de harina
15 gr de sal
220 gr de agua
220 gr de vino blanco
250 gr de manteca vegetal

ASÍ SE HACE:

En un bowl incorporamos los ingredientes secos primero, cuidando que la levadura no tenga contacto directo con la sal, luego añadimos los líquidos con el agua y la manteca pomada. Amasamos hasta obtener una masa lisa y liviana.