

Masa quebrada dulce hecha con aceite de oliva

Ingredientes

250g de harina integral [de trigo o de espelta]
50g de harina de maíz fina
1 cucharadita de levadura química
100ml de agua fría
80ml de aceite de oliva
50g de azúcar
1 cucharadita de canela
½ cucharadita de sal fina

Utensilios

una báscula
una jarra de medir grande
una jarra de medir pequeña
una cuchara
un tenedor
un bol grande

Pasos

- 1 Mezclar bien las harinas, el azúcar, la canela (opcional), la sal y la levadura química en un bol grande.
- 2 Mezclar el agua y el aceite en una jarra.
- 3 Añadir casi todo el líquido, reservando un poquito por si la masa te queda seca. Cada harina es diferente y absorben diferentes cantidades de líquido.
- 4 Mezclar con un tenedor al principio y luego con las manos, añadiendo el líquido reservado si hace falta.
- 5 Trabajar la masa con delicadeza y formar una bola.
- 6 Ya esta lista para usar.

Nota

Para una masa salada se siguen los mismos pasos, omitiendo el azúcar y la canela.

