

I N G R E D I E N T E S

TOSTADAS DE CÚRCUMA

500gr de harina 0000
2 cucharadas de aceite
20 gr de levadura
10 gr de sal
Muy poquita azúcar
Una cucharada de cúrcuma
250 ml de agua tibia

P R O C E D I M I E N T O

- 1- Hacer un bollo con el robot de cocina o a mano.
- 2- Lograr una masa húmeda pero que no se pegue a las manos.
- 3- Leudar por 30 min tapada con un trapo.
- 4- Separar en bolas de 25gr.
- 5- Aplanar con el palo de cocina con un poco de harina.
- 6- Horno a 180° hasta que doren.
- 7- Retirarlo que queden blanquitos.

Para que queden como tostaditas abrir el pan por la mitad y de esa manera ponerlo en el horno así quedan bien secas y crocantes.

