

PALITOS DE PAN EN THERMOMIX

Ingredientes:

- 500 gms de harina
- 2 c de sal (10 gms)
- 1 sobre de levadura
- 25 gms de azúcar
- 40 gms de aceite de oliva y un poco mas para barnizar
- 280 gms de agua

Par decorar:

- 1 C de semillas de amapola (poppy seed)
- 1 C de semillas de ajonjolí
- 1 C de Harina de Polenta
- Comino, Semilla de hinojo, etc.

Preparación:

1. Poner en el vaso de la Thermomix el harina, sal, levadura, azúcar, aceite y agua. Amasar 5 minutos, velocidad Espiga.
2. Barnizar con aceite la superficie de la masa y dejar reposar 1 hora dentro del vaso hasta que doble su volumen.
3. Desinflar la masa procesándola 10 segundos a velocidad 6. Formar un rectángulo de 25 por 45 cms. Cortar tiras largas de 1 a 2 cms de ancho. Poner estas tiras de masa sobre la charola con papel de hornear o silicón estirando con cuidado para hacer los palitos del tamaño deseado. Se rocían con un atomizador con agua y se espolvorean de alguna de las semillas para decorar.
4. Se pone en un molde agua en el piso del horno.
5. Se hornea a 425°F (220°C) durante 10 a 15 minutos. Se rocían los palitos de pan cada 5 minutos, durante el horneado, con un

atomizador de agua, para que queden mas crujientes. Deben de quedar bien cocidos y doraditos.

