



HALLULLAS

Ingredientes

- 1000 g harina Flor Azul
- 8 g levadura seca
- 20 g sal fina
- 100 g mantequilla o manteca
- 550 g agua tibia

Preparación

1. Ponemos la harina Flor Azul en un bowl junto con la sal y la mantequilla.
2. Mezclamos el agua con la levadura y luego incorporamos a la harina.
3. Mezclamos bien todo y vamos formando una bola.
4. Ponemos en la mesa y trabajamos la masa unos 8 minutos hasta que quede suave.
5. Tapamos con papel film y dejamos reposar 10 minutos
6. Preparamos 2 latas de horno con un poco de harina para que no se pegue el pan.
7. Enharinamos la mesa de trabajo, cortamos la masa en dos y con un rodillo la trabajamos tratando de que nos quede una masa de unos 5 a 8 mm de gruesa.
8. Con un molde para cortar o un plato pequeño de más o menos 10 cm cortamos las ruedas y lo que sobre de masa la volvemos a amasar para aprovecharla.
9. Con un tenedor pinchamos completamente los panes pasando hasta la mesa y vamos poniéndolos en las latas donde reposaran de 20 a 30 minutos tapados con papel film.
10. Precalentamos el horno a 210 °C y una vez reposado el pan lo metemos por más o menos 20 minutos, hasta que hayan tomado color.
11. Sacamos las latas.