



<https://www.mepillasquisando.com>



## SALAIÍLLAS GRANADINAS



### INGREDIENTES:

1 k. de Harina.

½ L. de Agua.

70 ml. de Aceite de oliva.

20 gr. de Sal gruesa.

300 gr. de masa madre. (Consultar la receta en [mepillasquisando.com](https://www.mepillasquisando.com))

20 gr. de Levadura de Cerveza.

### ELABORACIÓN:

En un bol amplio, mezclamos todos los ingredientes, una vez bien mezclado todo, amasamos sobre la encimera con un poco de harina, y la golpeamos arrojándola sobre la encimera, esto durante 15 minutos. Dejamos reposar al menos media hora cubierta con un paño dentro del bol enharinado. A la media hora, hacemos bolas del tamaño deseado, normalmente se hacen dos tamaños, pequeño y grande. La pequeña del tamaño de una mandarina y la grande del tamaño del puño de la mano. Nuevamente dejamos reposar 20 minutos tapadas con un paño. Pasado el tiempo aplanamos las bolas dándole forma plana y con los dedos les hacemos unos hoyos donde pondremos un poco de aceite de oliva y la sal gruesa. Precalentamos el horno a 180°. Las ponemos en una bandeja de horno sobre papel de hornear durante media hora o hasta que veamos que quedan doradas. Se consumen frías, directamente o acompañando unas habas crudas con bacalao desalado crudo. O abiertas y rellenas con jamón.

<https://www.mepillasquisando.com>