

Ingredientes

Harina: 120g

Levadura: 1/4 cdta

Sal

,
,
,
,
,
,

Aceite

Romero seco: 1 cdta

Instrucciones

- Mezclar 85 ml de agua templada con la levadura
- Echar una pizca de sal a la harina, juntar con el agua y 1 cdta de aceite y amasar 5 min
- Dejar reposar la masa en un bol cubierto con un paño y, cada 15 min y 6 veces en total, plegar la masa sobre sí misma y volver a tapar
- Engrasar una bandeja con aceite, poner dentro el bollo, estirar hasta los bordes y aplastar la masa con los dedos
- Dejar 1h reposado en la bandeja
- Horno 15 min @ 250°C