



BARRITAS DE PAN DE PIPAS

INGREDIENTES:

100g de Pipas
50g de Aceite de Oliva
2 Cucharadas de sal
300g de Harina de Fuerza
½ Cucharada de levadura
panaderia deshidratada (5g)
1 Cucharadita de Miel (10g)
300g de Agua



PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso la harina, la levadura, la miel, 20g del aceite y 200g de agua. Amase 3mint/vel espiga.
Añada las pipas, reserve 20g para decorar encima y añada los 100g de agua restantes y programe 3mint/vel espiga.
Vierta en una manga pastelera

Precaliente el horno a 200º.

Corte la punta de la manga pastelera, en una bandeja de horno, forradas con papel de hornear y vaya haciendo tiras encima como bastoncitos, separados entre si.
Con el resto del Aceite pintar las barritas y espolvorear las pipas y la sal por encima.

Hornear las barritas por tandas unos 10mint, hasta que esten dorades y crujientes.
Deje enfriar.

