

Panecillos Integrales Con Pipas.



«Panecillos Integrales Con Pipas»

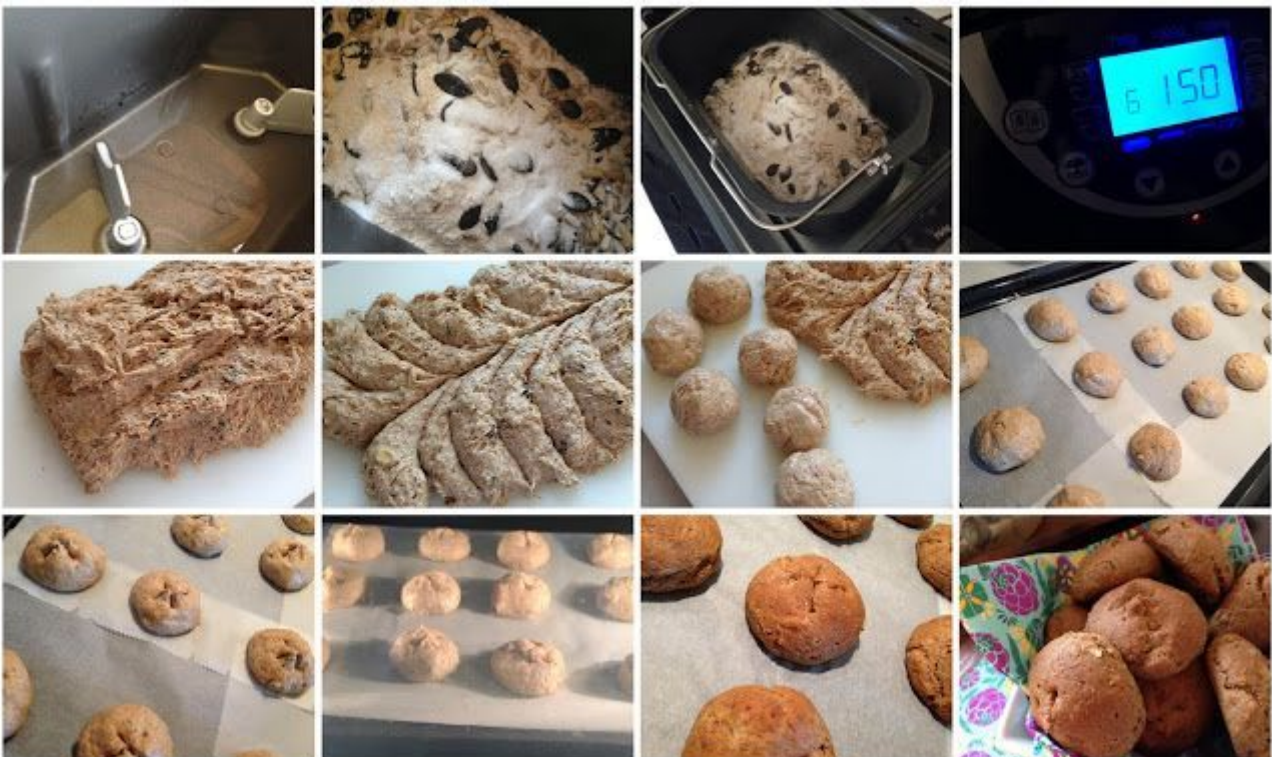
Ingredientes (para unos 25 panecillos)

- 540gr de harina de Espelta.
- 300 ml. de Agua.
- 70 gr. de Pipas de Girasol y Calabaza crudas.
- Una Cucharadita pequeña de Sal del Himlaya.
- 1 Sobrecito de Levadura Granulada de Panadería.
- Media Cucharadita de Bicarbonato sódico.
- 2 Cucharadas de Sirope de Agave.
- 4 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra.



En la cubeta de la panificadora ponemos el agua templada e incorporamos el resto de los ingredientes (comenzando por la harina) y programamos el programa de amasado.

Una vez lista la masa la sacamos de la cubeta, la cortamos en porciones iguales y formamos bolitas (humedeciéndonos las manos con un poco de agua, pues la masa es algo pegajosa) que colocaremos sobre papel de horno en la bandeja en la que hornearemos los bollitos durante 20 minutos a 180°C con el horno precalentado. Una vez horneados sacar del horno, dejar enfriar en la misma bandeja y reservar hasta servir.



Panecillos Integrales con Pipas



Ya se lo que quiero

