



INGREDIENTES:

- 250 gramos de harina de trigo
- 250 gramos de harina de cebada
- (opcional): harina integral y un puñadito de salvado
- 1 cucharadita de sal
- 30 gramos de mantequilla
- 20 gramos de levadura fresca
- 1 cucharada de azúcar
- 250 ml. de agua a temperatura ambiente
- semillas de sésamo

PREPARACIÓN:

1. Introducir en el vaso Thermomix y trabajar todos los ingredientes, **programando 8 segundos a velocidad 6**

y seguidamente

programar 1 minuto a velocidad espiga

,
menos el sésamo.

2. Dejar subir unos 60 minutos.

3. Volver a amasar y formar galletas sumamente finas.

4. Cubrir con sésamo y pinchar varias veces con un tenedor. También se pueden formar palitos, rebozándolos en las semillas.

5. Hornear unos 20 minutos, hasta que estén dorados.