

SALCHICHAS MOMIFICADAS



INGREDIENTES:

- 500 g Harina
- 20 g Levadura fresca
- 1 pizca Azúcar
- 1 cdta. Sal
- 2 cda. Aceite de oliva
- 300 ml Agua tibia
- 10 Salchichas

ALTERNATIVA VEGETARIANA:

- Salchichas vegetarianas
- También se pueden usar perfectamente palitos de verdura previamente sazonados

Meter la harina en un cuenco y hacer un hoyo con los dedos. Mezclar la levadura con la pizca de azúcar y con un poco de agua tibia. Meterlo todo en el hueco y mezclar con parte de la harina.

Añadir la sal, el aceite de oliva y el agua restante y amasarlo todo hasta obtener una masa suave y no pegajosa. Taparla y dejar elevar en un lugar cálido durante unos 30 minutos.

Mientras tanto cubrir la bandeja de horno con papel de hornear.

Precalear el horno a 200° calor arriba-abajo.

Cuando la masa esté terminada, amasar brevemente y extender sobre una superficie enharinada. Cortar tiras finas con un cortador de pizza y envolver con cuidado a partir del primer tercio de la salchicha desde arriba hacia abajo para obtener un aspecto de momia.

Poner las salchichas momificadas sobre la bandeja, meter en el horno precalentado y hornear durante 10 a 15 minutos. La parte superior de la masa tiene que adquirir un ligero tono marrón, después sacar del horno y poner a enfriar sobre una rejilla.

¡Las salchichas momificadas están ricas calientes o frías!