



<https://www.mepillasquisando.com>



## AYUYAS – HAYUYAS – ALLULLAS



### INGREDIENTES:

- 400 c.c. de Agua.
- 700 gr. de Harina de fuerza.
- 40 gr. de Levadura fresca.
- 1 Cucharada de Sal.
- 2 Cucharadas de Azúcar.

### ELABORACIÓN:

Ponemos en un bol el agua templada y la levadura y la diluimos, agregamos la sal y ponemos poco a poco la harina, amasamos hasta agotar la harina. Seguimos amasando sobre una superficie enharinada y hasta que no se nos pegue en las manos. Tapamos la masa y dejamos reposar al menos una hora, doblará el volumen. Una vez conseguido este paso hacemos bolas y las aplanamos con el canto de las manos. Una vez aplanadas hacemos hoyos con los dedos y en ellos ponemos un poquito de azúcar. Pasamos a una bandeja de horno con papel parafinado. Precalentamos el horno a 200° y cuando este caliente bajamos la temperatura a 180° e introducimos la bandeja. Hornearemos unos 20 minutos o hasta que veamos que se han cocido.

<https://www.mepillasquisando.com>