

Marraqueta Integral



★★★★★ 4/5

10 votos

Añadir a Favoritos

Un clásico pancito chileno que nos ha acompañado por generaciones, prepara tus propias marraquetas en casa con esta receta con nuestra Harina Selecta Grano Entero. El desayuno sabrá más rico y con estas deliciosas marraquetas. Además, con nuestra Harina Selecta Grano Entero podrás hacer tus marraquetas 100% integrales y te quedarán igual de ricas que las tradicionales ¡Pruébalo y nos cuentas!

PARA: 8 A 10 MARRAQUETAS / PREPARACION: 90 MINUTOS / DIFICULTAD: MEDIA

- 1 kg. Harina Grano Entero Selecta
- 600 mls. de agua a temperatura ambiente
- 20 grs. sal
- 15 grs. levadura granulada
- 1 cdt. azúcar



Calorías



Carbohidrato



Proteína



Grasas

Cargar carrito



Harina de Grano Entero



PREPARACIÓN

01.

En un pocillo colocar 5 cucharadas de agua tibia y disolver la levadura junto con el azúcar. Dejar reposar unos 15 minutos.

02.

En un bowl grande colocar la Harina Grano Entero Selecta y la sal. Agregar la levadura y el agua a temperatura ambiente de a poco. Amasar unos 10 minutos hasta lograr una masa uniforme y lisa.

03.

Dejar reposar en un bowl aceitado y tapado con film por unos 30 minutos o hasta que duplique su volumen. Luego dividir la masa en porciones iguales (100 grs. cada uno) y amasar en forma de esferas, nuevamente dejar reposar tapada con un paño, sobre una placa por unos 20 minutos más.

04.

Sobre una mesa un poco aceitada unir dos esferas y amasar suavemente para lograr que tengan una forma más alargada. Con la ayuda de un palillo aceitado dividir la masa verticalmente y obtendremos la forma de la marraqueta. Colocar con cuidado, en una placa de horno pincelada con un poco de aceite y dejar reposar por unos 30 minutos.

05.

Precalentar el horno a 220°C por unos 10 minutos. Hornear por unos 15 a 20 minutos o hasta que ya estén doradas.

06.

Importante: Para lograr que las marraquetas queden más crocantes, colocar un pocillo con agua en el horno durante la cocción, para así lograr más humedad.