

Lacitos salados de orégano



Snack
Tipo de receta



45 Minutos
Preparación



Media
Dificultad

80 Minutos



Ingredientes para 4 personas

450 gr de harina
1 dado de levadura de pan
1 cucharita de sal
1 cucharita de azúcar
¼ l de agua templada
1-2 cucharadas de orégano seco
4 cucharadas de aceite de pipas de calabaza
4 cucharadas de pipas de calabaza
2 dientes de ajo
sal

Preparación

Diluir la levadura en agua templada, añadir la sal y el azúcar. A este agua ponerle la harina y amasar de 8 a 10 minutos. Seguidamente cubrir la masa y dejarla reposar en un lugar cálido hasta que haya doblado su tamaño. Precalentar el horno, picar muy bien las pipas de calabaza y el ajo. Después partir la masa en cuatro y formar bolas. Extender la masa con un rodillo de cocina hasta obtener formas ovales de unos 2 mm de grosor. Untar cada una con una cuchara de aceite de pipas de calabaza, y repartir bien sobre la superficie ajo, pipas de calabaza y orégano, echar un poco de sal y enrollarla. Después aplastar los rollitos con la ayuda del rodillo y con un cuchillo muy afilado cortar tiras de aproximadamente 1 cm de ancho, doblarlas sobre sí mismas hasta conseguir la forma deseada y colocarlas bien separadas en la bandeja del horno. Salpicar con agua y hornear a 220° de 10 a 15 minutos.

Variante (caracolas de aceite de pipas de calabaza con jamón y queso): el mismo procedimiento ya explicado arriba, pero sin ajo ni orégano, en su lugar se pondrá sobre el aceite y las pipas de calabaza una loncha fina de jamón cocido y sobre ésta espolvorear con algún queso de su gusto rallado. Hacer un rollo muy apretado y luego cortar rodajas de aproximadamente 1,5 cm de grosor y poner en la bandeja del horno. Salpicar con agua y hornear como se ha descrito arriba.

Sugerencia: Se pueden usar otras especias, como p. ej. romero o tomillo. El relleno puede ser muy versátil, dentro cabe todo lo que le gusta.

Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch