

# PICOS Y REGAÑÁS



INGREDIENTES: 200 gr. de agua · 50 gr. de aceite de oliva · 20 gr. de levadura prensada fresca · 200 gr. de harina panificable sin gluten · 150 gr. de harina de maíz · 1 cucharadita de sal.

OPTATIVO: semillas de sésamo, amapola etc.

## ELABORACIÓN

Ponga el agua a calentar y una vez templada añada el aceite y la levadura, batiéndolo todo muy bien. Añada la harina y la sal, mezclando todos los ingredientes y amasándolo todo hasta lograr una masa homogénea que dejaremos en un recipiente tapado con film transparente hasta que doble su volumen. Saque la mitad de la masa y amásela de nuevo. A continuación, haga lo mismo con la otra mitad. Trabaje la masa con las manos mojadas en aceite, hasta que la mezcla sea homogénea.

Para las regañás, estiramos la masa de pan con el rodillo hasta dejarla muy fina. La pinchamos con el tenedor y le damos forma con los distintos cortapastas, y los picos los trabajaremos con las manos para darles la forma que se nos antoje.

Póngalos en una bandeja de horno, y déjelo reposar. A continuación, se meten a hornear a 200° hasta que veamos que estén hechos, teniendo mucho cuidado ya que al ser de un tamaño pequeño se nos hacen muy pronto.