

## Mini Chapatas



### CHAPATITAS

Ingredientes para la masa madre:

Masa madre  
100 gr agua  
10 gr levadura prensada  
180 gr harina fuerza  
1 cucharadita de azucar

Para la masa:

260 gr agua  
30 gr levadura prensada  
430 gr harina de fuerza  
1 cucharadita de sal  
50 gr aceite de oliva

Para hacer la masa madre ponerlos lo ingredientes de la masa madre y mezclamos 15 sg. velocidad 3.

La introducimos en agua tibia y cuando flote y haya doblado su tamaño la tenemos lista.

Para las chapatitas:

1. Añadimos la masa madre e incorporar el agua, la levadura desmenuzada, harina y la sal, mezclar 30 segundos. vel. 6.
2. Amasar 3 minutos vaso cerrado, vel. espiga. Al tiempo que amasa vaya añadiendo por el bocal el aceite poco a poco. La masa debe quedar blanda.
3. Sacar la masa sobre una superficie y la vamos apalmando bien con las manos y con el rodillo, no dejándola demasiado fina. Y formar las chapatitas, que haremos cortando rectángulos pequeños.
4. Dejar reposar para que la masa suba y precalentar el horno a 180° y hornear las chapatitas hasta que estén doraditas, antes de introducirlas espolvorearlas con harina.

[La Cocina de los Duendes](http://cocinaparaduendes.blogspot.com) <http://cocinaparaduendes.blogspot.com>