

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



Κριτσίνια σησαμιού

ΥΛΙΚΑ

- 4 φλιτζάνια αλεύρι σκληρό
- 1 1/4 φλιτζάνι νερό
- 2 κουταλιές της σούπας γάλα
- 1 κουταλάκι του γλυκού ζάχαρη
- 1 1/2 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- 2 κουταλάκια του γλυκού ξερή μαγιά
- 1/4 φλιτζάνι Παρθένο σησαμέλαιο για να αλείψετε τα κριτσίνια
- 1 φλιτζάνι σησάμι Σουδάν

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε αλεύρι, νερό, γάλα, ζάχαρη, αλάτι και μαγιά στο ζυμωτήριο. Αφήνουμε το μείγμα να ζυμωθεί και να φουσκώσει. Βγάζουμε τη ζύμη από τον κάδο και την απλώνουμε σε μία επιφάνεια.

Ανοίγουμε με τον πλάστη τη ζύμη σε φύλλο ορθογώνιο (περίπου 30 x 40 εκ και πάχος 0,5 εκ.). Με ένα μαχαίρι ή τη ρόδα της πίτσας, κόβουμε τη ζύμη σε λεπτές λωρίδες μήκους 20 εκ. Τις λαδώνουμε με Παρθένο Σησαμέλαιο και τις ρολάρουμε στο σησάμι Σουδάν. Τεντώνουμε κάθε λωρίδα ζύμης πιάνοντας την από τις άκρες της για να σχηματίσουμε τα κριτσίνια. Τα τοποθετούμε σε λαδωμένο και αλευρωμένο ταψί ή σε λαδόκολλα και τα ψήνουμε στους 170 βαθμούς C, για 12-15 λεπτά περίπου.