

# Luchhis



## **Elementos del invento:**

- 500 gr de harina
- 10 gr de sal
- 250 gr de agua (yo siempre uso mineral)
- 50 gr de aceite de oliva

## **Elaboración de los elementos:**

Mezclamos la harina con la sal. Hacemos un volcán en el medio y añadimos el aceite, poco a poco vamos añadiendo el agua. Amasamos.

Es probable, al menos a mi siempre me pasa, que llegue un momento en el que se nos rompe la masa, si nos ocurre esto lo mejor es dejarla reposar tapada con un paño húmedo durante 10 minutos, ya veréis que cuando la volváis a amasar no se nos romperá.

Dividimos la masa en porciones de 80 gramos, a mi me salieron 10 unidades con estas cantidad. Formamos bolitas y las dejamos reposar durante 15 minutos tapadas con un paño húmedo.

Transcurrido el tiempo estiramos cada bolita con un rodillo.

Freímos en una sartén con abundante aceite durante un minutos por cada lado. Dejamos escurrir y enfriar en un plato sobre papel de cocina.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>