

Griebkuchen o pancitos de chicharrón

Ingredientes:

1 kilo de harina común.
Cantidad necesaria de agua tibia.
Sal 2 cucharaditas.
Chicharrones 1/2 kilo.
50 gramos de grasa blanda de cerdo.
50 gramos de levadura.
Una cucharada de azúcar.

Preparación:

Disolver la levadura en agua tibia. Agregar la cucharada de azúcar y la de harina. Dejar en lugar tibio hasta que leve. Poner en un bol la harina. Agregar la levadura y la grasa de cerdo. Mezclar agregando agua tibia, hasta obtener un bollo que se desprenda de los bordes del bol. Agregar los chicharrones. Seguir amasando. Volcar sobre la mesada y amasar golpeando hasta que se note homogénea y elástica. Tapar y dejar en un lugar tibio, hasta que duplique su tamaño original. Dividir el bollo en varias partes. Tomar cada parte y hacer con ella un cilindro de 4 centímetros de diámetro. Cortar del tamaño que se desee y armar los pancitos. Colocarlos espaciados en una placa. Poner la placa en un lugar tibio hasta que aumenten de tamaño. Pintarlos con huevo batido con agua. Esto les dará brillo al momento de hornearlos y hará que queden crocantes. Cocinar en horno caliente, hasta que estén ligeramente dorados.