

# Tortas de Aceite



## Ingrédients pour 34 biscuits:

100 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *OLEUM NATURALE*.  
15 gr de graines d'Anis vert.  
Le zeste râpé de 1/2 Citron BIO.  
5 gr de Levure de boulanger sèche.  
210 ml d'Eau.  
70 ml d'Anis blanc.  
540 gr de Farine T55.  
1/2 cuil à café de Sel.  
30 gr de graines de Sésame.  
60 gr de Sucre + un peu pour saupoudrer.

## Préparation:

- Dans une poêle, chauffer 100 ml d'huile d'olive.
- Lorsque l'huile est bien chaude, ajouter 15 grammes de graines d'anis vert et le zeste râpé d'1/2 citron.
- Retirer immédiatement du feu.
- Les graines d'anis doivent être marron.
- Laisser refroidir et verser dans un grand saladier.
- Dissoudre 5 gr de levure de boulanger sèche dans 210 ml d'eau.
- Verser ce mélange et les 60 gr d'anisette dans le saladier où vous avez mis l'huile.
- Séparément, mélanger 540 gr de farine T55, 1/2 cuillère à café de sel, 30 gr de sésame et 60 gr de sucre.
- Verser le mélange sec (farine, sel, sésame, sucre) dans le saladier avec le mélange liquide (huile, eau, levure, anisette...).
- Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Laisser la pâte reposer jusqu'à ce que son volume double.
- S'il fait très froid chez vous, vous pouvez la mettre à côté du radiateur où dans le four à 25 degrés.
- Préchauffer le four à 240°.
- Diviser la pâte à biscuits en boules de 35-40 grammes.
- Pour donner de la tension à la pâte, étaler les boules et puis rabattre l'extérieur à l'intérieur comme si on faisait un baluchon. Puis, rouler la pâte.
- Pour façonner vos biscuits, étaler la pâte avec un rouleau en essayant de faire des biscuits ronds et très, très fins.
- Saupoudrer avec un peu de sucre et appuyer doucement avec la main pour que le sucre se colle bien à la pâte.
- Je vous recommande de ne pas façonner tous les biscuits en même temps, mais de le faire au fur et à mesure qu'on les met au four. Je vous expliquerai pourquoi plus tard.
- Avant d'enfourner les biscuits, il faut les laisser gonfler un tout petit peu (pas beaucoup, le temps entre une fournée et la suivante).
- En hiver, il faut mieux les mettre à côté du radiateur. Cela vous donnera la texture croustillante qui est le tout de cette recette. Si vous ne laissez pas les biscuits lever, ils seront durs tout simplement, mais pas croustillants. En revanche, si vous laissez lever les biscuits trop longtemps, ils seront mous. Dans les deux cas, la recette sera ratée: 50% du succès de cette recette se joue dans la texture !

- Enfourner les biscuits 8 minutes à 240° ou jusqu'à qu'ils soient dorés.
- Il faut mettre maximum 5 à 6 **biscuits au sésame et à l'anis** sur la plaque et enfourner seulement une plaque à chaque fois.

**Conseil:**

- Servir ces biscuits accompagnés d'un bon café, d'une crème brûlée ou d'un flan.