**17.-Mahmul estilo Fawzi**

**Ingredientes:**

**Pasta**:

Samid fino (sémola): 4 medidas (vaso de vino = una medida) se compra en tiendas orientales.

Harina floja: 2 medidas

Levadura Royal (se echa directamente a la masa) y levadura panadera (hidratar con la leche templada).

Aceite ½ medida

Mantequilla maíz: (frío) 1 ½ medida.

Leche templada: 1 medida. (Hidratar la levadura panadera).

Goma arábiga: 12 granos (en tiendas especializadas)

Mahlab: 50 granos. (Se compra en tiendas especializadas)

**Relleno**: 200-250g de masa de dátiles.

Dátiles (masa) o dátiles de rama mezclados bien, con poca aceite de oliva.

**Elaboración:**

Preparar la pasta, Samid + harina + aceite, y mantequilla dejar macerar durante 24 horas (guardar en la nevera).

Machacar la goma y mahlab por separado y mezclar con samid/harina, Añadir la levadura.

Añadir la levadura panadera al vaso de leche, mezclando con la masa. Añadir también el Royal. Masa elástica suave.

Dividimos la masa en 2 partes, ponemos una capa fina en una bandeja de horno. Por encima ponemos una capa fina de masa de dátiles. Y finalmente ponemos otra capa de masa.

Marcamos el tamaño de los trozos con un tenedor, y meter al horno

Horno precalentado 180cº-durante 25-30 minutos, programa intensivo

Sacar del horno y dejar a enfriar, echamos azúcar glas(optativo).