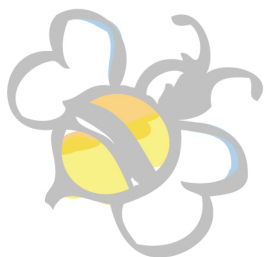




Grissini stirati delle sorelle Simili - [Visualizza sul sito](#)  
di Aurelia



eCucinando.it



Questi deliziosi grissini, è possibili farli, sia con il lievito di birra, che con il lievito madre... a voi la scelta

## INGREDIENTI

Per l'impasto con il lievito di birra

500 g farina  
250/280 acqua  
15 g lievito di birra fresco  
1 cucchiaino raso di sale  
50g olio extravergine di oliva  
1 cucchiaino raso malto d'orzo...io l'ho spstituito con lo zucchero...  
semola di grano duro o fioretto per spolverare i grissini  
olio extravergine di oliva

Per l'impasto con il lievito di madre

250g. pasta madre  
350 g. farina  
50 g. olio.  
1 cucchiaino malto, sostituito con lo zucchero  
1 cucchiaino sale  
150 acqua

Per i miei gusti personali, sono leggermente sciocchi, quindi la prossima volta aggiungerò del sale in più.

Fare la fontana, mettere al centro il lievito, il malto, l'olio e l'acqua e mescolare, Prendere un pò di farina dal bordo e iniziare a impastare. Aggiungere il sale, la farina restante e impastare bene.

Battere l'impasto per 10 minuti circa. Formare un filone piatto, appoggiarlo su un piano cosparso di semola, oliare la parte superiore e i fianchi e cospargere con altra semola.  
Coprire a campana, con una ciotola, e far lievitare un'ora circa.

Con un coltello a lama alta tagliare dei bastoncini della larghezza di un dito, afferrarli al centro con le dita e allungarli verso l'esterno spostando leggermente le dita e aiutandosi battendoli leggermente sulla spianatoia. Vi ricordate quando da piccole giocavate alla corda? All'incirca quel movimento, senza chiaramente farlo girare per l'aria!!!

Disponli leggermente distanziati sulla teglia e infornare a 200° per 15/20 minuti.

Quelli che mi sono avanzati, li ho surgelati, mettendoli dentro ad un sacchettino, quando ne abbiamo voglia, li tolgo e li lascio a temperatura ambiente, per pochi minuti, o li passo leggermente in forno.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it