



Grissini - [Visualizza sul sito di Sconosciuto](#)

pane - grissini

Ingredienti

250 g di farina 00, 105 g di acqua, 75 g di lievito naturale, 25 g di olio, mezzo cucchiaino di malto, mezzo cucchiaino di sale. Semola per spolverare.

Impastare gli ingredienti (facendo attenzione a non far entrare in contatto il sale col lievito) fino ad ottenere un impasto liscio, elastico e non appiccicoso. La fase di impasto deve continuare per almeno dieci minuti, battendo la pasta. Ad impasto avvenuto, formare un filone lungo e stretto dalla forma piu' regolare possibile e appoggiarlo su una teglia bassa e larga (tipo pizza al trancio o, meglio, sulla placca del forno) su cui avremo appoggiato un foglio di carta da forno spolverato di semola. A questo punto, spennellare il filone d'olio (anche sui lati) e spolverarlo di semola.

Far lievitare al coperto al riparo dalle correnti (es. dentro al forno spento) coperto a campana per 6 ore. Trascorse le 6 ore, accendere il forno a 200°C. Riprendere l'impasto e tagliare dei bastoncini (dal lato corto) grandi come un pollice e allungarli fino alla lunghezza della teglia che li conterra' per la cottura. Se vengono piu' lunghi, tagliare l'eccedenza e cuocerla cosi' com'e', non si puo' reimpastare. Disponerli distanziati nella teglia per la cottura (dentro cui avremo rimesso un foglio di carta da forno) e infornarli subito. Cuocere per 18-20 minuti. Volendo, si possono spolverare con semi di sesamo, girasole o altro.



ricetta postata da cuocpa

500 g farina 1 cubetto di lievito 5 g sale 100 strutto 250 circa d'acqua
olio per penellare

impastare tutti gli ingredienti escluso l'olio (se si vuole si puo' aggiungere nell'impasto il rosmarino tritato, la cipolla i semi di sesamo), poi far lievitare l'impasto poi fare i grissini e senza farli lievitare penellarli d'olio e cuocerli nel forno ventilato (cosi' asiugano meglio) per 15/ 20 primi.