SCHIACCIATINE (GRANSFOGLIA)

SNACK CROCCANTI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

SCHIACCIATINE

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA	g 1.000
ACQUA	g 400-420
OLIO D'OLIVA	g 80
LIEVITO	g 60

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia.

Far riposare l'impasto a temperatura ambiente per 15-20 minuti.

Spianare con sfogliatrice allo spessore di 2-3 millimetri, bucherellare la superficie e pennellare con olio d'oliva.

Cospargere con sale ed a piacere, con rosmarino, origano, ecc..

COMPOSIZIONE FINALE

Con tagliapasta formare dei rettangoli e far lievitare per 30 minuti.

Cuocere a 220-230°C in forno statico per 15 minuti circa.