

GRISSINI ALL'OLIO D'OLIVA

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FARINA - PER PANE	g 1000	Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti circa e comunque fino ad ottenere una pasta liscia ed
ACQUA	g 500-550	omogenea.
OROMALT	g 10	Formare dei filoni di pasta, posizionarli su teglie o assi unte e farli lievitare coperti per 30 minuti a
OLIO D'OLIVA	g 70	28-30°C.
LIEVITO COMPRESSO	g 30	
SALE	g 20	

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare delle strisce di pasta del peso voluto per ogni singolo grissino.

Formare i grissini allungando le strisce di pasta con le mani e posizionarli su teglie precedentemente unte.

Far lievitare per 30 minuti a 20°C.

Cuocere a 230-240°C con leggera umidità fino a completa cottura.

