



## GRISSINI (VITAMAIS)

### GRISSINI

---

#### INGREDIENTI

VITAMAIS  
ACQUA  
LIEVITO - BIRRA

Kg 10  
Kg 5-5.5  
g 300

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in macchina a spirale per 15 minuti circa.  
Formare un "filone" di pasta e farla lievitare coperta per 15-20 minuti a circa 22-24°C.  
Tagliare poi il filone in strisce di pasta del peso voluto per ogni singolo grissino e formare i grissini allungandoli con le mani.

### DECORAZIONE

---

#### INGREDIENTI

MAIS DECO'

Q.B.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Una volta passati nel MAIS DECO', far lievitare i grissini a 28-30°C per 30 minuti circa e cuocere in forno statico a 220-230°C.