



GRISSINO MEDITERRANEO

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

GRAN MEDITERRANEO	Kg 10
ACQUA	Kg 5
OLIO D'OLIVA	g 400
LIEVITO COMPRESSO	g 400

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti circa.

Formare un "filone" di pasta e farlo lievitare coperto per 15-20 minuti a 28-30°C.

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 posizzarli su teglie precedentemente unte.

Far lievitare per 30 minuti a 28-30°C.

Cuocere a 220-230°C fino a completa cottura.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire l'olio d'oliva con pari peso di strutto.