



## SCHIACCIATINE (GRANSFOGLIA)

### SNACK CROCCANTI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### SCHIACCIATINE

#### INGREDIENTI

GRANSFOGLIA  
ACQUA  
OLIO D'OLIVA  
LIEVITO

g 1.000  
g 400-420  
g 80  
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.