



GRISSINI ALL'OLIO D'OLIVA

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

FARINA - PER PANE	g 1000
ACQUA	g 500-550
OROMALT	g 10
OLIO D'OLIVA	g 70
LIEVITO COMPRESSO	g 30
SALE	g 20

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti circa e comunque fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

Formare dei filoni di pasta, posizionarli su teglie o assi unte e farli lievitare coperti per 30 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 20°C.

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