GRISSINI

PREPARAZIONE SALATA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RICETTA GRISSINI

INGREDIENTI

GRANCRACKER	g 1000
OLIO D'OLIVA	g 30-50
LIEVITO	g 40
ACQUA	g 450

PREPARAZIONE

Mettere in planetaria tutti gli ingredienti ed impastare con il gancio per 10 min circa, fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico (temperatura di fine impasto tra i 26-27°C).

Una volta realizzato l'impasto, stenderlo su teglia oliata e porlo in lievitatore a temperatura di 28-30°C, con umidita al 70-80% per circa 60 min (PUNTATURA).

COMPOSIZIONE FINALE

Passati i 60 min, prendere l'impasto e tranciare dei filoncini di pasta, stirarli delicatamente con le mani e porli sulle teglie.

Porre i filoncini di pasta cosi ottenuti in lievitatore a temperatura di 28-30°C, umidità relativa del 70-80% per circa 30 min. (LIEVITAZIONE).

Una volta lievitati cuocere a 230-240°C per circa 10 minuti.