



# GRISSINO MEDITERRANEO

LIEVITATI SALATI

**LIVELLO DI DIFFICOLTÀ**



## IMPASTO

### INGREDIENTI

GRAN MEDITERRANEO  
ACQUA  
OLIO D'OLIVA  
LIEVITO COMPRESSO

Kg 10  
Kg 5  
g 400  
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 posizionarli 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.