GRISSINI RUSTICI

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

GRAN RUSTICO	Kg 5
ACQUA	Kg 2.5
LIEVITO COMPRESSO	g 175
OLIO D'OLIVA	g 200

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti circa.

Formare un "filone" di pasta e farla lievitare coperta 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.

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

Infornare a 220-230°C.