

# GRESSINS

Intermediate level

RECETTE SALÉE

## PÂTE À PAIN

| | |
|---|---|
| GRANCRACKER | 1000g |
| huile d'olive | 30-50g |
| levure | 40g |
| eau | 450g |

Pétrissez tous les ingrédients dans un robot pâtissier muni du crochet pétrisseur pendant environ 10 minutes, jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique (température de la pâte en fin de pétrissage : 26-27 °C).
Étalez la pâte sur une plaque huilée, placez-la dans une chambre de fermentation et laissez-la reposer 60 minutes à une température de 28-30 °C et une humidité relative de 70-80 %.

## COMPOSITION FINALE

Sortez la pâte du refroidisseur rapide, découpez-la en lanières et étirez chaque lanière à la main pour former un gressin.
Déposez les gressins sur une plaque et placez-les dans l'étuve pendant environ 30 minutes à une température de 28-30 °C et une humidité relative de 70-80 %.
À la fin du temps de levée, enfournez à 230-240 °C pendant environ 10 minutes.

irca GROUP
Extraordinary made simple.