



GRISSINI

chef Livello intermedio

Procedimento

INGREDIENTI

L'AUTENTICO

Acqua
Olio di oliva
Lievito di birra

PREPARAZIONE

5000g	Tempi e temperature
3250g	Temperatura della pasta: 26-27°C
200g	Tempo d'impasto (impastatrici a spirale): 15 minuti
150g	Puntatura: 10 minuti a 22-24°C
	Prima lievitazione: 30 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%
	Seconda lievitazione: 30 minuti a 22-24°C
	Cottura: 15-20 minuti a 230-240°C

- **IMPASTO:** iniziare l'impasto con 3 kg d'acqua (60% rispetto alla farina) per 4 minuti in 1° velocità e 7-8 minuti in 2° velocità, aggiungere poi la restante acqua a filo proseguendo ad impastare per altri 2-3 minuti. I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, prostrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.
- **PUNTATURA:** lasciar "puntare" per 10 minuti a temperatura ambiente (22-24°C).
- **SPEZZATURA:** spezzare formando dei filoni di pasta e ungerli bene con olio d'oliva
- **PRIMA LIEVITAZIONE:** mettere i filoni in cella di lievitazione a 28-30°C – 75% U.R. per 30 minuti.
- **FORMATURA:** tagliare delle strisce di pasta del peso voluto per ogni singolo grissino.
Formare i grissini allungando le strisce di pasta con le mani e posizionarle se teglie oliate.
- **SECONDA LIEVITAZIONE:** far lievitare a 22-24°C per altri 30 minuti.
- **COTTURA:** cuocere a 230-240°C con vapore iniziale per tempi variabili secondo le dimensioni dei grissini.
- Gli ultimi 5 minuti aprire la valvola/tiraggio.

AVVERTENZE: I tempi di puntatura e di lievitazione possono variare secondo la temperatura dell'ambiente.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIORE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE