



# GRISSINI

👤 Livello intermedio



## RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada  
Pasticciere, Cioccolatiere e  
Panificatore

## PROCEDIMENTO

### L'AUTENTICO

acqua  
olio d'oliva  
lievito di birra

5000g  
3250g  
200g  
150g

### Tempi e temperature

Temperatura della pasta 26-27°C

Tempo d'impasto (impastatrici a spirale) 15 minuti

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, protrarre 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 posizzarle su 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.

## COMPOSIZIONE FINALE

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



Extraordinary  
made simple.