

GRISSINI RUSTICI

Livello base

LIEVITATI SALATI

IMPASTO

GRAN RUSTICO	5kg	Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti circa.
acqua	2.5kg	Formare un "filone" di pasta e farla lievitare coperta per 15-20 minuti a 28-30°C.
lievito compresso	175g	
olio d'oliva	200g	

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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.