

# **GRISSINI RUSTICI**

## **IMPASTO**

#### INGREDIENTI

**GRAN RUSTICO** 

acqua lievito compresso olio d'oliva

## PREPARAZIONE

5kg Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti circa.

2.5kg Formare un "filone" di pasta e farla lievitare coperta per 15-20 minuti a 28-

175g 30°C.

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.