



GRISSINI RUSTICI

🏠 Livello base

LIEVITATI SALATI

IMPASTO

GRAN RUSTICO

acqua

lievito compresso

olio d'oliva

5kg

2.5kg

175g

200g

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti circa.

Formare un "filone" di pasta e farla lievitare coperta per 15-20 minuti a 28-30°C.

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 posizzarli su teglie.

Far lievitare per 30 minuti a 28-30°C.

Infornare a 220-230°C.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.