

GRISSINI

Livello intermedio

PREPARAZIONE SALATA

RICETTA GRISSINI

GRANCRACKER	1000g	Mettere in planetaria tutti gli ingredienti ed impastare con il gancio per 10 min circa, fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico (temperatura di fine impasto tra i 26-27°C). Una volta realizzato l'impasto, stenderlo su teglia oliata e porlo in lievitatore a temperatura di 28-30°C, con umidita al 70-80% per circa 60 min (PUNTATURA).
olio d'oliva	30-50g	
lievito	40g	
acqua	450g	

COMPOSIZIONE FINALE

Passati i 60 min, prendere l'impasto e tranciare dei filoncini di pasta, stirarli delicatamente con le mani e porli sulle teglie.
Porre i filoncini di pasta cosi ottenuti in lievitatore a temperatura di 28-30°C, umidità relativa del 70-80% per circa 30 min. (LIEVITAZIONE).
Una volta lievitati cuocere a 230-240°C per circa 10 minuti.

irca GROUP
Extraordinary made simple.