



GRISSINI

🏠 Livello intermedio

PREPARAZIONE SALATA

RICETTA GRISSINI

GRANCRACKER

olio d'oliva
lievito
acqua

1000g
30-50g
40g
450g

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 umidità al 70-80% per circa 60 min (PUNTATURA).

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 così 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.