

# **GRISSINI**

Livello intermedio

### **RICETTA GRISSINI**

#### INGREDIENTI

GRANCRACKER

olio d'oliva lievito

acqua

#### PREPARAZIONE

1000g Mettere in planetaria tutti gli ingredienti ed impastare con il gancio per 10

30-50g min circa, fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico (temperatura di fine

40g impasto tra i 26-27°C).

 $450g\$  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).

## **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.