

GRISSINI ALL'OLIO D'OLIVA

IMPASTO

INGREDIENTI

farina - per pane acqua

OROMALT

olio d'oliva lievito compresso sale

PREPARAZIONE

1000g Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti circa e comunque fino ad 500-550g ottenere una pasta liscia ed omogenea.

10g Formare dei filoni di pasta, posizionarli su teglie o assi unte e farli lievitare

70g coperti per 30 minuti a 28-30°C.

30g

20g

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 precedentemente unte.

Far lievitare per 30 minuti a 20°C.

Cuocere a 230-240°C con leggera umidità fino a completa cottura.