



GRISSINI ALL'OLIO D'OLIVA

🏠 Livello base

LIEVITATI SALATI

IMPASTO

farina - per pane

acqua

OROMALT

olio d'oliva

lievito compresso

sale

1000g

500-550g

10g

70g

30g

20g

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti circa e comunque fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

Formare dei filoni di pasta, posizionarli su teglie o assi unte e farli lievitare coperti per 30 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 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.