

PANE, PIZZE E FOCACCE

Grissini

Tradizione: Piemonte

DOSI

40 persone

Ingredienti per 40 persone

Farina tipo 0	10000 g
Acqua	500 cl
Sale	120 g
Malto	100 g
Strutto	600 g
Lievito	150 g
Olio d'oliva extra-vergine	300 g

Preparazione

- 1 Non sembra un pane, anche se lo è a tutti gli effetti. Di origine piemontese, questi sottili 'bastoncini' confezionati sono oggi tra i protagonisti della tavola italiana.
- 2 Del Grissino, esistono numerose ricette a seconda del luogo di origine. Quella che proponiamo è molto diffusa, in particolare per grissini da 50-60 g con una larghezza di 2-3 centimetri.
- 3 Impastare per 13 minuti (6 in prima velocità e 7 in seconda) tutti gli ingredienti, tranne il sale, in una impastatrice a spirale.
- 4 Aggiungere il sale dopo 5 minuti dall'inizio dell'impasto; fare a mano dei filoni di 20 cm di larghezza, posarli in una tavola unta di Olio D'oliva Extra- vergine e ungerli per bene sempre con olio d'oliva extra-vergine.
- 5 Lasciar lievitare per 25-30 minuti circa, tagliare il filone a pezzi di 50-60 g, stirarli manualmente e arrotolarli nei vari semi (finocchio, sesamo, papavero, rosmarino); quindi, stenderli sulle padelle.
- 6 Infornare in forno a platea fissa per 13-15 minuti ad una temperatura di 225-230 gradi.