



IMPASTI

Impasto per grissini gluten free



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

0 MIN



CALORIE

370K

NOTE

4 ORE + 10 MINUTI + 2 ORE

INGREDIENTI

500 g di Preparato per pane, pizza e pasta senza glutine

1 cubetto di Lievito di birra fresco

250 ml di Acqua

40 ml di Olio extravergine di oliva

1 cucchiaino raso di Sale

Preparazione

- Riempite una tazza con un po' di acqua e fatevi sciogliere il lievito. Inserite la farina in una ciotola bella grande (dovrà contenere l'impasto lievitato).
- Versate poi il lievito, l'olio, l'acqua rimanente e il sale. Impastate energicamente fino a quando non avrete ottenuto un panetto liscio e omogeneo.
- Coprite la ciotola con della pellicola trasparente e fate lievitare per 4 ore in un luogo caldo non soggetto a sbalzi di temperatura. Finito il tempo, riprendete l'impasto e fate lievitare per altri 10 minuti. Coprite nuovamente e fate lievitare ancora 2 ore.
- Per la cottura: infarinare il piano di lavoro e, con l'impasto, formate tanti grissini sottili e lunghi della misura prescelta (20 cm sono l'ideale). Foderate la teglia con carta forno, adagiate i grissini distanziati fra loro di qualche centimetro. Fate riposare ancora 1 ora. Accendete il forno e lasciatelo riscaldare a 200°C. Inserite la teglia e cuocete i grissini per una decina di minuti.

I consigli di Camilla

- I grissini senza glutine, chiusi in sacchetti di plastica, si conservano anche per 10 giorni.
- Rispetto ai prodotti senza glutine da banco, sempre meglio affidarsi a prodotti genuini fatti in casa.