



IMPASTI

Impasto per grissini



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

0 MIN



CALORIE

240K

NOTE

30-40 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

380 g di Farina

200 ml di Latte

20 g di Lievito di birra fresco

Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Addizionate il sale alla farina; impastate la farina con il lievito precedentemente sciolto nel latte tiepido unendo olio a piacere (più olio userete più diventeranno friabili).
- Coprite l'impasto con un canovaccio e fate riposare 40 minuti per la lievitazione, poi procedete a un reimpasto delicato.
- A questo punto suddividete il composto in tanti piccoli pezzi che trasformerete in cannelli lunghi e sottili rotolandoli con le mani. Procedete al taglio della lunghezza che desiderate.

I consigli di Camilla

- Per la cottura: disponete i grissini sulla placca del forno unta di olio (poco) e cuoceteli in forno caldo per 11 minuti (o fino a quando non saranno dorati e croccanti) a 200°C.