

GRISSINI CROCCANTI

Realizzata con il prodotto:

Farina Pietra del Piave® Integrale



INGREDIENTI

Farina Pietra del Piave® Integrale	1000 g
Acqua	500-600 g
Lievito	30 g
Sale	25 g
Malto	10 g
Olio Extravergine d'Oliva	100 g

PROCEDIMENTO

- Impastare tutti gli ingredienti (con una temperatura finale di 24/25°C).
- Formare dei filoni e metterli su tavole unte d'olio d'oliva e, in seguito, ungerne anche la superficie dei grissini stessi.
- Far lievitare 90 minuti circa e tagliare la massa in strisce del peso desiderato.
- Infornare a 200°C per circa 15 minuti.