

GRISSINI

Ingredienti per 40 persone:

- 10000 g di farina tipo 0,
- 500 cl di acqua,
- 120 g di sale,
- 100 g di malto,
- 600 g di strutto,
- 150 g di lievito,
- 300 g di olio d'oliva extra-vergine.

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.

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 di con una larghezza di 2-3 centimetri.

Impastare per 13 minuti (6 in prima velocità e 7 in seconda) tutti gli ingredienti, tranne il sale, in una impastatrice a spirale.

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 extra-vergine di oliva e ungerli per bene sempre con olio extra-vergine.,

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.

Infornare in forno a platea fissa per 13-15 minuti ad una temperatura di 225°-230° C.