

GRISSINI CASALINGHI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di farina,
- 200 g di olio d'oliva extra-vergine,
- 350 g di latte,
- 30 g di sale,
- 10 g di carbonato d'ammonio,
- 1 uovo sbattuto con poco latte.

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo, farlo riposare per 10-15 minuti coperto, stendere con il matterello, tagliare in lunghe strisce che arrotonderete con le mani, sistemare in teglia foderata con carta forno, pennellare con uova e latte e cuocere in forno a 220 gradi per 10-12 minuti.

Si possono preparare grissini aromatizzati con farina integrale, erbe, verdure, semi, olive, ecc.
Aggiungendo 5-10-15 g di ad elemento all'impasto.