



Grissini
CASERECCI

INGREDIENTI (40 pezzi)

- Farina 00 450 gr
- Maizena 50 gr
- Farina di semola di grano duro rimacinata 20 gr
- Acqua 280 ml
- Sale fino 25 gr
- Zucchero 30 gr
- Olio di oliva 60 ml
- Lievito di birra fresco 15 gr o 5 gr di lievito secco

1



Dosare 280 ml di acqua tiepida e sciogliere all'interno il lievito e lo zucchero.

Impastare la farina 00 e la Maizena (amido di mais) con 50 ml di olio di oliva e l'acqua tiepida (con il lievito e lo zucchero disciolti all'interno) aggiunta poco alla volta.

Quando tutti gli elementi cominciano ad essere amalgamati aggiungere il sale fino.

Continuare ad impastare fino ad ottenere un impasto morbido e liscio e non appiccicoso.

2



Su un piano distendere l'impasto con le mani fino ad ottenere un rettangolo di circa mezzo centimetro di spessore.

3



Spennellare la superficie dell'impasto con olio di oliva e poi spolverare con la farina di grano duro rimacinata.

Coprire con della pellicola trasparente e lasciar lievitare* per 1 ora.

Completata la lievitazione tagliare l'impasto in tante striscione di larghezza pari all'altezza dell'impasto.

** per una buona lievitazione conviene utilizzare il forno spento con la luce accesa (se la funzione è prevista).*

4



Preriscaldare il forno a 200 gradi in modalità statica.

Con le mani tirare delicatamente le estremità delle striscione di impasto a formare i grissini (verranno un po' irregolari ma è giusto così).

Via via riporre i grissini formati su una teglia da forno rivestita di carta forno.

Spennellare i grissini con dell'olio di oliva e, a gradimento, spolverare dei semi di girasole, papavero, fiocchi di sale, etc...

5



Infornare i grissini.

Ci vorranno circa 20/25 minuti a seconda dello spessore dei grissini.

Saranno pronti una volta dorati in superficie.

Se raggiunta la doratura i grissini risultassero ancora umidi all'interno è possibile lasciarli asciugare una decina di minuti nel forno spento con lo sportello parzialmente aperto.

6



Puoi servire.

BUON APPETITO

Semplici, veloci e molto buoni.

Fanno una gran scena in occasione di cene / ritrovi con gli amici.



www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali