

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Grissini a lievitazione naturale

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



### INGREDIENTI

175 g di pasta madre  
250 g di farina  
12 g di sale  
32 g d'olio  
acqua q.b. ad ottenere un impasto morbido  
ma non appiccicoso.

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



- 2 Impastare tutti gli ingredienti e stendere la pasta ottenuta in un rettangolo, quindi coprirlo a campana.



- 3 Lasciar lievitare non meno di tre ore.

Dividere l'impasto, senza rilavorarlo, a "fettine" con una spatola rigida e realizzare delle salsicette sottili, facendo scorrere l'impasto sotto le dita.

Infernare i grissini ottenuti a 200°C.



4 Portarli a cottura, circa 1/2 ora.

