

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Grissini rubatà

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

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



INGREDIENTI

5 kg di farina
3 l d'acqua
75 g di sale
50 g di strutto
50 g di lievito
100 g di malto

PREPARAZIONE

1 Sulla spianatoia, mettete la farina aperta a fontana, poi aggiungete il lievito, il sale ed il malto; per finire lo strutto e l'acqua.

Impastate accuratamente, quindi lasciatelo riposare, coperto, per circa 40 minuti, quindi provvedete alla confezione dei grissini, tagliando delle listarelle di circa 6cm, da arrotolare a mano. Se possibile cuoceteli nel forno a legna, altrimenti utilizzate il forno tradizionale.