

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Grissini sfogliati

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g farina 00
15 g malto
15 g lievito di birra
7 g sale
280 ml acqua fredda.

PER LA FINITURA

350 g pasta sfoglia
spezie in polvere o erbe aromatiche fresche
a piacere.

PREPARAZIONE

- 1 Impastare tutti gli ingredienti insieme, unendo poca alla volta l'acqua fino ad avere un impasto liscio ed elastico.



- 2 Stenderlo col mattarello fino a 2 cm di spessore , riporlo su di un vassoio in plastica e coprirlo con pellicola per alimenti.



- 3 Lasciar lievitare l'impasto per 20 minuti e spianarlo fino a 5 mm. Stendere la sfoglia e renderla lunga quanto i 2/3 della pasta dei grissini e porla sopra questa.



- 4 Ripiegare la pasta per grissini rimasta libera sulla sfoglia e continuare a piegare in modo da ottenere strati alterni di sfoglia e pasta per grissini.





5 Stendere col mattarello e ripiegare più volte.



6 Far riposare l'impasto in frigo per 15 minuti e ripetere l'operazione di striratura/piegatura.

Stendere un'altra volta la pasta e ricavarne tante strisce di circa 1,5 cm, cospargere la superficie con le spezie (ad esempio una metà rosmarino e salvia e per l'altra paprika e semi di papavero).





7 Arrotolare ogni striscia su se stessa, metterle in una teglia a lievitare per 40/50 minuti e poi infornare, in forno già caldo, a 200° per circa 15/20 minuti.

Sfornare o se necessario lasciarli asciugare qualche minuto in forno a 100°.





