

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Grissini a lievitazione naturale

di: *Lunanuova*

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.

