

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Grissini stirati

di: *Cookaround*

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 a 10-12°C (5 o 6 nei mesi estivi)
- 60 g di lievito (45g in estate)
- 300 g di strutto
- 250 g di malto
- 80g di sale

PREPARAZIONE

1 Impastate la farina con 2l d'acqua, aggiungendo sale, malto e strutto, quindi unite il lievito e la rimanente acqua; a piccole dosi, per incorporarla gradatamente.

Impastate con buona lena e con l'amalgama ottenuto fate delle liste larghe 15cm e alte 3cm. Queste, ungetele (spennellandovi sopra un velo d'olio), copritele con plastica alimentare e lasciate riposare per circa 2 ore.

Ora, riprendere l'impasto, ritagliate (nell'altro verso) strisce larghe 2cm e tiratele fino a formare grissini lunghi e sottili.

Questi passateli in forno e lasciateli cuocere a temperatura sostenuta (sui 270°C).

Variante: Si può diminuire lo strutto e aggiungere una minima parte d'olio d'oliva.