



GRISSINI STIRATI TORINESI

Ingredienti

320 gr. di acqua
12 gr. di sale
60 gr. di Olio Extravergine di Oliva
4 gr. di malto
560 gr. di farina 0
20 gr. di lievito di birra (o 7 g di lievito secco)
20 gr di sale

Per la stesura

farina di riso

Procedimento

Miscelare la farina con il malto ed aggiungere gradatamente durante l'impasto l'acqua con sciolto il lievito di birra, la temperatura dell'acqua deve essere fresca in modo che l'impasto finale risulti di 25° circa.

Aggiungere, quindi, il sale ed infine l'olio.

Quando l'impasto è asciutto e liscio farlo lievitare ben unto di olio e coperto da Nylon, circa quaranta minuti a temperatura ambiente.

Quando l'impasto è leggermente lievitato e rilassato tagliare in piccole strisce ed allungare tirando delicatamente le estremità; mentre i cilindretti vengono allungati passarli nell'amido di riso (come dovrebbe essere per la ricetta tradizionale torinese) oppure nella semola rimacinata o mais.

Mettere su teglie ben distanziate.

Lasciare riposare per circa 50 minuti ed infornare a 170 ° circa con tiraggio aperto.