GRISSINI CASALINGHI



Preparazione : 5 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** 12 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 150 ml di acqua fredda - 1 bustina di lievito da fornaio - 280 g di farina tipo 0 o 00 - 1 cucchiaio di olio d'oliva - 4 g di sale - origano o paprika dolce in polvere - semi di sesamo

1. Versare l'acqua e il lievito nel contenitore di metallo e avviare il programma PANE/BRIOCHE. Quando il programma termina, aggiungere la farina, l'olio d'oliva e il sale e riavviare il programma premendo Auto.

2. Mettere l'impasto in una ciotola e lasciare riposare a temperatura ambiente per 1 ora. Estrarre l'impasto dalla ciotola e lavorarlo a mano per 1 minuto su un piano di lavoro infarinato.

3. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6). Aggiungere origano o peperoncino, stendere l'impasto e tagliarlo a striscioline. Avvolgere le strisce di impasto su se stesse per ottenere una sorta di tortiglioni e cospargerli di semi di sesamo. Premere leggermente i semi per farli aderire. Disporre i grissini sulla placca del forno e infornare per circa 12 minuti.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016