



GRISSINI



Testato sul modello:
CDT-107-E



Peso entrata:
2.115 g
Peso uscita:
1.540 g



Porzioni:
70 pz



Teglia consigliata:
6 t. antiaderenti GN 1/1
20 mm



Tempo totale:
15'

FASE									
1	///	0%	180°	12'	---	---	B	SI	A
2	///	0%	190°	3'	---	---	A	SI	A
3									
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Farina di semola: 600 g
 Farina 00: 200 g
 Manitoba: 200 g
 Impasto madre: 100 g
 Olio evo: 150 g
 Lievito di birra: 10 g
 Sale fino: 30 g
 Acqua: 825 g

PROCEDIMENTO

Mettere nell'impastatrice le farine con la madre e incominciare a far girare, poi aggiungere l'olio e l'acqua gradualmente, poi il lievito di birra e alla fine il sale, fino ad ottenere un impasto morbido ma allo stesso tempo elastico.

Spezzare in pezzi di 40 gr, mettere in forza e dopo 30 minuti di riposo coperti stirare i grissini e porli nelle teglie a lievitare per 30 minuti circa.

Preriscaldare il forno e cuocere secondo parametri.