

GRISSANI

GRISSINI CON ERBE+

Ingredienti

Erbe+ 605	600 gr
Farina Frolla cod. 801	400 gr
Lievito	50 gr diretto/30 gr frigo a +4 °C
Sale	20 gr
Lievito di birra	50 gr
Olio di zucca (o canapa o arachidi)	120 gr
Acqua fredda	500 gr

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione dell'acqua che va aggiunta gradatamente in 3 volte. È importante che l'impasto raggiunga una giusta consistenza per ottenere un'ottima lavorabilità. Temperatura finale dell'impasto 24/26 °C. Posizionare in frigorifero per 30/120 minuti. Spezzare e formare in teglia. Lievitazione finale 60/90 minuti. Cottura a seconda del forno (in modalità ventilata 210° per 5 minuti con vapore, quindi 160°C per 25 minuti circa con sfiato aperto).

