



GRISSINI

STEP 1

INGREDIENTI

L'AUTENTICO
ACQUA
OLIO D'OLIVA
LIEVITO DI BIRRA

g 5000
g 3250
g 200
g 150

PREPARAZIONE

Tempi e temperature

Temperatura della pasta 26-27°C

Tempo d'impasto (impastatrici a spirale) 15 minuti

Puntatura: 10 minuti a 22-24°C

Prima lievitazione: 30 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%

Seconda lievitazione 30 minuti a 22-24°C

Cottura: 15-20 minuti a 230-240°C

IMPASTO: iniziare l'impasto con 3 kg d'acqua (60% rispetto alla farina) per 4 minuti in 1° velocità e 7-8 minuti in 2° velocità, aggiungere poi la restante acqua a filo proseguendo ad impastare per altri 2-3 minuti. I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

PUNTATURA: lasciar "puntare" per 10 minuti a temperatura ambiente (22-24°C).

SPEZZATURA: spezzare formando dei filoni di pasta e ungerli bene con olio d'oliva

PRIMA LIEVITAZIONE: mettere i filoni in cella di lievitazione a 28-30°C – 75% U.R. per 30 minuti.

FORMATURA: tagliare delle strisce di pasta del peso voluto per ogni singolo grissino.

Formare i grissini allungando le strisce di pasta con le mani e posizionarle su teglie oliate.

SECONDA LIEVITAZIONE: far lievitare a 22-24°C per altri 30 minuti.

COTTURA: cuocere a 230-240°C con vapore iniziale per tempi variabili secondo le dimensioni

dei grissini.

Gli ultimi 5 minuti aprire la valvola/tiraggio.

COMPOSIZIONE FINALE

AVVERTENZE: i tempi di puntatura e di lievitazione possono variare secondo la temperatura dell'ambiente.

RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE