

grOssini al latte

Scritto da chiara chiaramonte



Questa è una ricetta per fare i grissini, ma siccome farli sottili è complicato sia per il fatto di maneggiare la pasta con molta pazienza, sia per il fatto che la cottura è più delicata, allora li ho fatti un po' meno sottili, quindi un po' più grossi, per questo motivo li chiameremo grOssini!



Questa è una ricetta per fare i grissini, ma siccome farli sottili è complicato sia per il fatto di maneggiare la pasta con molta pazienza, sia per il fatto che la cottura è più delicata, allora li ho fatti un po' meno sottili, quindi un po' più grossi, per questo motivo li chiameremo grOssini!

ingredienti

500 g di farina "0"

1 bicchiere di latte

1 cucchiaino di sale

1/2 cubetto di lievito di birra

preparazione

grOssini al latte

Scritto da chiara chiaramonte

Sciogliere il lievito di birra nel latte e versarlo al centro della farina versata all'interno di una terrina.

Aggiungere il sale e continuare ad impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar lievitare dentro un panno pulito per circa 40 minuti.

Poi versare in un piattino dell'olio d'oliva. Spizzicare pezzi di impasto e porli a forma di pallina sul piattino unto.

Prendere ogni pallina di impasto e arrotolarla e allungarla su un piano di lavoro liscio e pulito (ad esempio un tavolo) e stendere i grOssini uno per volta, passandoli prima dall'olio d'oliva. Porli uno per volta sulla piastra del forno (io prima l'ho ricoperta di carta da forno). Bisogna monitorare costantemente la cottura altrimenti finirete per fare quello che ho fatto io: ottenere dei carboncini da disegno perfetti!

Quindi occhio alla cottura, altrimenti verranno fuori delle bacchette da batterista nere!

Si consigliano le varianti con sesamo o rosmarino, da applicare sui grOssini prima della cottura.

Buon appetito!