

Grissini aromatizzati



Con lo stesso impasto dei crackers ho fatto questi gustosissimi grissini.

Ho utilizzato l'esubero di pasta madre, ma si possono realizzare tranquillamente anche con del normale lievito di birra.

Sono davvero molto buoni e fragranti, io poi li ho aromatizzati con varie spezie... super! ☐

Ve li racconto...

Ingredienti:

con la pasta madre

- 200 g di pasta madre non rinfrescata
- 100 g di farina (per noi farina integrale di farro)
- 35 g di acqua tiepida
- 20 g di olio
- 7 g di sale fino

Senza la pasta madre

- 250 g farina
- pochissimo lievito di birra circa 2 gr
- 60 gr di olio
- 90 di acqua
- sale

Procediamo:



Primo passaggio, impasto il lievito madre diluendolo con l'acqua e l'olio, aggiungo poi la farina e il sale e creo un impasto bello liscio.

Se invece usassi il lievito di birra, lo farei sciogliere con poca d'acqua in una ciotola, in un altro contenitore unirei la farina con l'acqua rimasta, unirei il tutto, anche l'olio e lavorerei bene fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.

Procedo ora a creare i grissini, taglio quindi dei pezzettini di pasta e li allungo fino ad avere uno spessore di circa 1,5 cm. Per ultimo li passo nelle spezie che più mi piacciono, io in questo caso ne ho fatto 6 versioni: semi di papavero, semi di sesamo, paprika, curcuma, origano, aglio e peperoncino, ma potete sbizzarrirvi come più vi piace.



Li dispongo su una teglia ricoperta di carta da forno e li lascio lievitare circa 1 ora, quando saranno raddoppiati li passo in forno per circa 20 minuti a 200°C.

Carini e molto buoni!!!

