

Grissini al sesamo

Procedimento

- 1 Sciogliere il lievito di birra nell'acqua tiepida (circa 28 °C) e versarlo nell'impastatrice.
2. Dopo qualche minuto aggiungere lo zucchero e la farina ed iniziare a miscelare gli ingredienti a velocità bassa (1).
- 4 Unire l'olio ed il sale, aumentare la velocità dell'impastatrice (1,5) e continuare a lavorare fino a quando la maglia glutinica si raffina, rendendo l'impasto liscio ed elastico, e l'impasto si incorda. Occorreranno circa 10'.
- 6 Togliere l'impasto dall'impastatrice, dargli la forma di un panetto e con un coltello fare un taglio a croce.
- 7 Trasferire l'impasto in una bastardella, coprire con pellicola o con un canovaccio e porre a lievitare in un luogo tiepido tra i 28 °C fino a quando non raddoppia il suo volume, occorreranno circa 60'.
- 8 Passare alla foggatura dei grissini: stendere l'impasto con un mattarello fino a raggiungere uno spessore di circa 7-8 mm.
- 9 Con un tagliapasta tagliare delle strisce di pasta della larghezza di circa ½ cm e della lunghezza di uno spaghetti
- 10 Spennellare i rettangoli di pasta con l'uovo sbattuto e passarli nei semi di sesamo o di papavero, arrotolandoli con le mani per dargli una forma cilindrica.
- 11 Disporre i grissini in una teglia rivestita con carta da forno, coprirli con un canovaccio ed effettuare la seconda lievitazione ad una temperatura di circa 28 °C per circa 15'.
- 12 Cuocere in forno ad una temperatura di circa 200°C per circa 12-15'.

Consigli & curiosità

- a) Sostituire i semi di sesamo con semi di papavero.

Ricetta dello Chef A. Solillo