



Miscela Oro Pàn



Grissini



4 persone



2 ore

## INGREDIENTI

200 g Miscela Oro Pàn

175 g acqua

5 g lievito di birra

4 g sale

17 g olio di semi o di oliva

## PROCEDIMENTO

Versa la **Miscela Oro Pàn**, il lievito e l'acqua in una ciotola e impasta molto bene.

Una volta ottenuta una pasta liscia e appiccicosa, unisci l'olio e il sale.

Impasta ancora per bene finché l'olio non viene assorbito e poi versa la pasta sulla spianatoia infarinata con farina di mais fine.

Infarina anche la superficie della pasta e lavorala in modo da ottenere un panetto liscio e omogeneo.

Appiattisci la pasta ottenendo un piccolo rettangolo, ungilo con olio, spolveralo con farina di mais e coprilo con pellicola.

Lascia lievitare per un'ora.

Scalda il forno a 200°.

Dopo un'ora, riprendi l'impasto e taglia delle sottili strisce dal lato corto del rettangolo.

Allungale delicatamente con le mani, facendo attenzione a non spezzarle.

Sistema i grissini man mano su una placca da forno coperta di carta da forno e distanziandoli un pochino.

Cuoci i grissini per circa 20 minuti, prolungando la cottura eventualmente di 5 minuti, fino ad un massimo di 30 minuti totali.

Fai raffreddare su di una gratella prima di consumarli.

*Buon appetito!*