

Grissini

con INFIBRA 1 / 210 KM0

Ricetta n. 23

ingredienti.

farina INFIBRA 1 / 210 KM0	kg 2
acqua	g 950 (temperatura di rete)
olio extra vergine di oliva	g 80
lievito di birra	g 50-60 (in base alle proprie tempistiche)
sale	g 40
malto in polvere	g 40

impasto.

Impastare con impastatrice a spirale per 8 minuti in prima velocità e 8 minuti, se si desidera in seconda velocità, spolverizzando ripetutamente con farina: così facendo l'impasto si asciugherà e si liscerà.

Temperatura a fine impasto: 22-24°C.

formatura.

Inserire nell'impastatrice tutti gli ingredienti tranne il sale e il lievito, il primo verrà incorporato circa a metà impasto (poco prima di iniziare con la seconda velocità), mentre il lievito verrà incorporato subito dopo (4-5 minuti prima di finire l'impasto).

Senza far riposare l'impasto estrarre dall'impastatrice e pezzare in parti uguali per facilitare la successiva sfogliatura.

Mettere leggermente in forza ogni pezzo d'impasto ottenuto modellando con le mani formando delle masse leggermente arrotondate, disporle su assi precedentemente infarinate, coprirle con teli di materiale plastico e far riposare per 25-30 minuti in cella di fermentazione regolata a 28°C e 80% di umidità relativa).

Estrarre le assi dalla cella di fermentazione e scoprire dal materiale plastico per far asciugare le masse.

Laminare con sfogliatrice in più passaggi fino allo spessore di 8-9 mm avendo cura di sfarinare (poco, ma costantemente) e modellare la pasta a ogni passaggio per ottenere una forma il più possibile rettangolare al fine di facilitare le successive operazioni di taglio.

Dalla pasta laminata ricavare delle strisce di circa 12 mm di larghezza tagliandoli direttamente sull'ala della macchina con un coltello ben affilato o con una rotella da taglio (l'attrezzo utilizzato per tagliare la pizza prima di essere servita).

Arrotolare le strisce ottenute su loro stesse per ottenere i grissini.

Decorare con semi – sia per gusto che per estetica – e disporre su teglie teflonate e forate.

Introdurre le placche in cella di fermentazione precedentemente regolata alla temperatura di 28°C e a 80 % di umidità relativa facendo lievitare per circa 60-70 minuti.

[Variante: a fantasia semi o aromi possono essere incorporati anche all'interno dell'impasto, non solo esternamente, durante la fase di impasto. Dosi e quantità sono a piacere (solitamente il 3 % rispetto al peso della farina secca).]

cottura.

In forno elettrico: temperatura 200°C, regolando la camera di cottura con intensità 20% per piastra e 40% per cielo. Infornare con poco vapore, per 11-12 minuti totali. Passati 8-9 minuti dall'infornamento aprire la valvola di asciugatura o tiraggio del forno.

Alla fine della cottura lasciar riposare 7-8 minuti sulle teglie al fine di farli "passare" (asciugare ulteriormente sulle teglie e conferire friabilità).

[ricetta di Andrea Pau, mastro panificatore]



scheda ricetta



MOLINO DENTI - SUPPORTO TECNICO PROFESSIONISTI
telefono: +39 0522 1606523 - fax +39 0522 1601151 - email: supporto@molinodenti.it
tutte le informazioni e le ricette su www.farinainfibra.it

 **INFIBRA**