



P75 | GRISSINO CON SESAMO

INGREDIENTI

Farina INFIBRA TIPO 1 W210	1000 gr
Acqua (50%)	500 gr
Olio extra vergine d'oliva (10%)	100 gr
Lievito di birra (4%)	40 gr
Sale (2%)	20 gr
Malto (0,5%)	5 gr
Semi di sesamo (10%)	100 gr



INFIBRA CLASSICA
TIPO 1 W210

PROCEDIMENTO

Impastare farina, malto, lievito e acqua. A metà impasto inserire sale e olio.
Tempi di impastamento: 8 minuti in prima velocità e 2 minuti in seconda velocità.
A fine impasto inserire i semi di sesamo, rimpastare brevemente per inserire in modo omogeneo i semi.

PER I CRACKERS

Spezzare la pasta da 600/650 gr e far risposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti.

Stendere poi in sfogliatrice a 2 mm di spessore e stendere su teglie 40 x 60 cm oliate.

Passare buca sfoglia e distribuire a pennello olio e sale miscelati tra loro.

Tagliare a quadretti con rotella liscia o dentellata.

Mettere a lievitare a 30 gradi per 40 minuti o a temperatura ambiente per almeno 60 minuti.

Distribuire a scelta sale maldon e/o spezie e cuocere a 175 gradi in forno ventilato per circa 12 minuti aprendo la valvola a metà cottura.



PER I GRISSINI:

Concluso l'impasto, far riposare la massa per 10 minuti circa e formare il filone di pasta.

Oliare la superficie e coprire.

Lasciare in lievitazione per 60/90 minuti.

Tagliare in piccoli pezzi pasta e stirare i grissini su teglie.

Mettere in lievitazione a 28 gradi per circa 30 minuti e cuocere a 170 gradi in ventilato con moderato vapore iniziale per circa 15 minuti, aprendo la valvola negli ultimi 2/3 di cottura.

Ingredienti alternativi per kg farina: 20 gr rosmarino o salvia tritati fini, 100 gr di parmigiano grattugiato, 15 gr paprika, 10 gr curry, 50 gr prezzemolo.