

CANNAMELA

Grissini al peperoncino



Ingredienti

- 500g farina
- 4 cucchiaini Peperoncino macinato Serie Oro CANNAMELA
- 20g lievito di birra
- 250g acqua
- 10g sale
- 90g olio di oliva
- 3 cucchiaini semola di grano duro
- olio per pennellare



Porzioni
6 persone



Portata
Contorno



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In forno



Kcal per
persona
430*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** In una tazza con 50 g di acqua sciogliete il lievito.
- 2** Impastate la farina con altri 200 g di acqua, l'olio e il sale.
- 3** Aromatizzate il pastone con 2 cucchiaini di peperoncino macinato Serie Oro CANNAMELA.
- 4** Coprite l'impasto con una grossa ciotola capovolta e lasciatelo riposare per 60 minuti.
- 5** Quando la pasta avrà raddoppiato il volume, tagliate dei pezzetti senza rimpastarla.
- 6** Con il mattarello stendete i pezzetti di pasta. Tagliate delle strisce larghe 1 cm, arrotondatele e tagliatele della lunghezza desiderata.
- 7** Miscelate il peperoncino macinato Serie Oro CANNAMELA alla semola di grano duro.
- 8** Pennellate i grissini con l'olio, poi passateli nella semola aromatizzata.
- 9** Adagiate i grissini sulla placca foderata con carta da forno e lasciateli lievitare per 15 minuti.
- 10** Trascorso tale tempo, infornate a 180° per 20 minuti.