

CANNAMELA

Grissini stirati al sesamo



Ingredienti

- 500 g farina 00
- 2 vasetti sesamo in semi CANNAMELA
- 100 g olio extravergine d'oliva
- 75 g olio di semi
- 15 g sale
- 25 g lievito di birra
- 10 g zucchero
- 180 g acqua



Porzioni
6 persone



Portata
Antipasto



Tempo
60 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In forno



Kcal per
persona
557*

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

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 In una capace ciotola setacciare la farina.
- 2 In una tazza di acqua (150 g circa) sciogliere il lievito con lo zucchero.
- 3 Versare il lievito sciolto nella farina con l'olio extravergine e l'olio di semi e impastare tutti gli ingredienti. Salare alla fine della lavorazione.
- 4 La pasta dovrà risultare morbida ed estensibile (eventualmente aggiungere ancora poca acqua).
- 5 Porre la pasta in una ciotola, copirla con un canovaccio e lasciarla riposare lontano da correnti d'aria per 1 ora.
- 6 Dopo questo intervallo, rilavorare la pasta e stenderla allo spessore di 3 mm.
- 7 Dividere la pasta in sottili grissini e porli su diverse placche foderate con carta da forno.
- 8 Proteggere i grissini e lasciar lievitare per 20 min.
- 9 A metà lievitazione prendere con delicatezza ogni grissino per le punte e tirare la pasta allungandola.
- 10 Umettare i grissini con acqua e olio e cospargerli con i **semi di sesamo CANNAMELA**.
- 11 Cuocere a 200° per 7 min.
- 12 Quando i grissini saranno dorati, sfornare e trasferire su una gratella a raffreddare.