

Grissini integrali al Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

(per 2 persone)

- 150 g di farina
- 100 g di latte
- 20 g di Pecorino Toscano DOP stagionato a cubetti
- 40 g di Pecorino Toscano DOP fresco a cubetti
- 30 g di olio EVO
- 40 g di albume
- 5 g di sale
- 5 g di zucchero
- ½ bustina di lievito istantaneo per prodotti salati
- Verdure a piacere

Procedimento

Mettete tutti gli ingredienti in una ciotola capiente e amalgamateli bene tra loro per circa 10 minuti, fino a ottenere una palla omogenea e compatta. Lasciate riposare l'impasto in una ciotola coperta con pellicola trasparente per 2 o 3 ore. Trascorso il tempo indicato, l'impasto avrà raddoppiato il suo volume e sarà pronto per essere steso.

Infarinate il piano da lavoro e cominciate a spianare l'impasto con un mattarello. Stendetelo fino allo spessore di 1 cm/1 cm e mezzo facendo in modo da ottenere un rettangolo. Potete aggiungere all'impasto semi o spezie a piacere.

Tagliate delle strisce di impasto della lunghezza di circa 10 cm e arrotolatele delicatamente su se stesse per dare forma ai grissini. Mettete i grissini su una teglia ricoperta di carta forno, ben distanziati tra loro. Scaldate il forno a 240 °C e mettete un pentolino con dell'acqua sul fondo del forno. Questo passaggio è importante per creare il vapore che conferirà ai grissini una crosticina croccante.

Quando il forno è abbastanza caldo e l'acqua bolle leggermente, abbassate la temperatura a 200 °C e cuocete i grissini per circa 20 minuti, o comunque fino a doratura.

