

Grissini con REX BUCHERON

Farina di grano tenero	5,000 kg
REX BUCHERON	5,000 kg
Olio d'oliva	0,500 kg
Lievito	0,200 kg
Acqua	5,400 l
Totale impasto	16,100 kg

- Impasto:** 4 minuti in 1^a velocità + 6 minuti in 2^a velocità (spirale)
- Temperatura impasto:** 25 °C
- Riposo impasto:** 10 minuti
- Pezzatura:** dividere l'impasto in filoni
- Riposo intermedio:** 10 minuti
- Lavorazione:** con la sfogliatrice, ridurre lo spessore dei filoni a 2 cm, quindi ungere i filoni con olio e farli lievitare coperti con un telo di plastica in cella di lievitazione per 90 - 120 minuti (si consiglia di ungere anche la superficie sulla quale si appoggiano i filoni). Con una spatola tagliare strisce di pasta (20 - 30 g) e disporle, stirandole, su teglie. Allungare le strisce a mo' di bastoncini sottili, lunghi ca. 30 - 40 cm e porre a lievitare.
- Lievitazione finale:** 25 - 30 minuti in cella di lievitazione a 35 °C e 65 - 70 % U. R.
- Cottura:** infornare a 220 °C, senza vapore. Cuocere per 12 - 15 minuti

