

Grissini al Carolina Reaper



Quella che vi propongo oggi é la ricetta dei grissini aromatizzati al Carolina Reaper.

□

□INGREDIENTI:

350 g pasta madre

175 g farina tipo1

1 cucchiaino di miele

35 g acqua (quantità indicativa regolatevi voi rispetto alla vostra farina)

70 g olio extravergine di oliva

12 g sale fino

1/2 cucchiaino di Carolina Reaper in polvere

per la superficie: sale oppure, se preferite, semi vari

PROCEDIMENTO:

Nella ciotola dell'impastatrice (ma potete procedere anche a mano) spezzettate la pasta madre non rinfrescata, aggiungete la farina quindi iniziando ad impastare, l'acqua e l'olio. Impastate aumentando la velocità e quando l'impasto inizierà ad incordarsi aggiungete anche il sale fino e mezzo cucchiaino di Carolina Reaper in polvere . Lasciate lavorare l'impastatrice per circa 5 minuti.



□



□



□
Togliere dall' impastatrice mettere in una ciotola capiente coprire con un canovaccio e far lievitare fino al raddoppio del volume.

Capovolgere l'impasto sul piano da lavoro lievemente infarinato, non impastarlo ma dargli la forma affusolata quindi ritagliare tante strisce delle medesime dimensioni circa 10 cm e passarle nella farina di semola ed allungarne le estremità quindi posizionare le strisce sulla teglia coperta da carta forno ben distanziati tra loro. Bagnare ogni grissino con un po di acqua e distribuirvi a piacere dei semi di sesamo o sale grosso. Oppure spennellarli con olio di oliva per renderli più ghiotti, ma vi assicuro che così non supereranno la notte.



□



□



-
-

Cuocere in forno ben caldo a 220 °C fino a completa doratura.
Buon appetito!