



15 min



15-20 min



50 x

GRISSINI

con pomodorini e olive

Spesso sono le cose semplici che ci danno più gioia e divertimento. Non c'è niente come i grissini fatti in casa. La combinazione con le erbe mediterranee, le olive o i pomodorini sott'olio, rendono i nostri grissini un successo semplice ma assoluto.

Ma senza mafia per favore!

L'Italia è conosciuta ben oltre i suoi confini per il calore dei suoi abitanti, per l'incredibile cucina, per la bellezza della natura e degli edifici storici, ma anche per la mafia. La mafia purtroppo è ancora presente nell'economia italiana. In Italia, il commercio equo e solidale è particolarmente impegnato nell'attività economica nel rispetto della legalità e del rispetto dei diritti umani. Ad esempio, il commercio equo e solidale ripristina valori sociali come giustizia, dignità e libertà sulle terre confiscate alle mafie e dà ai*alle produtt* e ai loro prodotti agricoli l'apprezzamento che meritano.



Ingredienti

500 g	farina bianca tipo 00
300 ml	acqua tiepida
10 g	lievito di birra
1 CT	farina di semola di grano duro
1 CC	malto d'orzo
50 ml	olio d'oliva*
10	pomodorini sott'olio* a pezzettini
5	olive in salamoia* a pezzettini
1 CT	origano*
1 CT	rosmarino*
10 gr	sale*

*disponibile nelle Botteghe del Mondo altoatesine

1. Sciogliere nell'acqua il lievito con il malto. In una ciotola setacciare la farina, aggiungere il composto di acqua, lievito e malto e impastare. Aggiungere l'olio a filo e impastate fino ad ottenere un composto elastico ed omogeneo.
2. Dividere l'impasto in tre parti e incorporare in una parte i pomodorini con l'origano, nell'altra le olive e nella terza il rosmarino.
3. Stendere l'impasto in un rettangolo spennellare con l'olio d'oliva e lasciate lievitare per almeno un'ora fino a quando l'impasto non risulterà raddoppiato.
4. Trascorso questo tempo, utilizzare un coltello a lama liscia e lunga per tagliare l'impasto per il lato corto in strisce spesse circa 1 cm.
5. Disporre i grissini su una teglia ricoperta di carta da forno e cuocere a 200 gradi in forno statico per circa 15 - 20 minuti fino a quando non risulteranno dorati.

Suggerimenti

I grissini sono perfetti per un aperitivo o come spuntino con varie salse e creme, come ad esempio la nostra crema di pomodoro e mandorle.