Grissini con esubero del lievito madre

scritto da Mirko Achermann | 27 Aprile 2022

Ingredienti:

- *200 gr* Esubero di pasta madre
- *160 gr* Farina 0
- *60 ml* acqua
- 40 ml Oio extra vergine d'oliva
- *8g* Sale
- Semi di sesamo, di papavero oppure rosmarino

Preparazione:

Sbriciolate l'esubero di lievito madre non rinfrescato in una ciotola piuttosto grande.

Versate l'acqua tiepida e l'olio evo e lasciate sciogliere il lievito.

Incorporate la farina 0 setacciandola poco per volta.

Aggiungete un pizzico di sale e impastate il tutto fino ad ottenere un panetto omogeneo ed elastico.

Dividete il vostro impasto in più panetti da circa 20g l'uno e stendeteli in modo da formare la tradizionale forma a grissino.

Disponete i grissini su una teglia avvolta in un foglio di carta da forno, spennellate dell'olio d'oliva e spargete un pizzico di sale grosso. Infornate a forno già caldo a 200°. Lasciate cuocere i grissini in modalità statica per 20-25 minuti, fino a quando non risulteranno dorati.

Consigli

I grissini con l'esubero di pasta madre sono una ricetta versatile e sfiziosa. Potete

sbizzarrirvi nella scelta della farina da incorporare per preparare grissini croccanti e dorati. Scegliete farina di farro, farina integrale, di semola oppure incorporatela a metà dose di farina 0 e aggiungete semi si sesamo, di papavero o del rosmarino per un risultato ancora più gustoso.

La quantità di farina da utilizzare per l'impasto varia in base alla capacità di assorbimento del lievito madre. Unitela all'impasto poco alla volta per regolarvi con le dosi.

Potete realizzare i grissini della classica forma a bastoncino, oppure arrotolando due vermicelli di impasto sta loro. Considerate che un grissino più grosso, avrà bisogno di più tempo di cottura in forno.Con lo stesso impasto a base di lievito madre non rinfrescato potete preparare tante deliziosi varianti ai vostri grissini, come crackers all'olio, o al gusto pizza bagnandoli con del concentrato di pomodoro origano e parmigiano prima della cottura.

Conservazione

Per preservare la fragranza dei vostri grissini con l'esubero di lievito madre, conservateli in un sacchetto di carta fino a 2 o 3 giorni dopo la preparazione. Se risultano secchi, potete sempre riscaldarli in forno per qualche minuto per renderli di nuovo friabili.