



Ricetta per Grissini al farro



Per 2 persone

Tempo di preparazione: min

Ingredienti:

- 200 g farina di farro RIEPER oppure farina di farro RIEPER BIO
- 100 ml acqua
- 20 ml oglio d'oliva
- 10 g lievito di birra oppure 3,3 g lievito secco
- 5 g sale

Preparazione:

In una ciotola mescolare e lavorare bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e morbido. Disporlo su un piano infarinato e lasciare riposare coperto per 15 min. Stendere l'impasto e tagliare i bistoncini. Dicararli a piacere con semamo o papavero prima di tagliarli. Disporli su una teglia ricoperta con carta da forno e vaporizzare con acqua. Infornare nel forno preriscaldato fino a quando inizieranno a dorarsi.

Tempo di cottura:

ca. 15 min. a 230°

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati