



## Grissini ai Semi



Ricetta per grissini ai semi.

### Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "2"  
Semi di zucca  
Semi di lino dorato  
Semi di sesamo nero  
Farina di grano tenero maltato  
Lievito naturale di farina di grano tenero  
Pasta acida di frumento maltato  
Farina ed estratto di orzo maltato  
Enzimi  
Acido ascorbico

### Ricetta

LE ORIGINI 1000 g  
Acqua 500 g  
Olio Evo 20 g  
Sale 20 g  
Lievito 20 g  
Farina di malto 15 g

### Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e levigata.  
Far riposare l'impasto per 15 minuti.  
Formare un grande grissino e far lievitare per 30 minuti.  
Dividere la pasta in tante parti quanti sono i grissini da ottenere e formarli.  
Far lievitare per 30 minuti e infornare con vapore a 220 °C.  
Per un miglior risultato a metà cottura aprire le valvole.