



## Grissini alla Curcuma



Ricetta per grissini alla curcuma, girasole e avena.

### Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"  
Flocchi d'avena  
Farina di avena  
Semi di girasole  
Sale  
Curcuma  
Farina di grano maltato  
Enzimi  
Acido Ascorbico

### Ricetta

CURCUPAN 1000 g  
Acqua 550 g  
Lievito 30 g  
Olio d'oliva 30 g  
Farina di malto 10 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.  
Bagnare la superficie e cospergere a piacere con mais estruso frantumato sesamo, lino o papavero.  
Far lievitare per 30 minuti e infornare con vapore a 220 °C.  
Per un miglior risultato a metà cottura aprire le valvole.