

# Grissini veloci con pasta madre

Ecco un modo veloce per fare i grissini utilizzando soltanto la pasta madre appena rinfrescata.

Non dovendo impastare con altra farina, non c'è bisogno di un lungo riposo in frigorifero tipico dei prodotti a lievitazione naturale, ma basta solamente 1 ora dopodiché si possono cuocere.

Sono molto saporiti in quanto all'esterno sono piacevolmente salati, mentre la pasta all'interno rimane più insipida bilanciando il gusto.



Ingredienti per circa 10 grissini:

- 300 gr di pasta madre appena rinfrescata (dopo 3 ore di lievitazione)
- sale fino
- olio extravergine d'oliva

Prendere la pasta madre e dividerla in palline da 30 gr ciascuna (io per precisione ho usato una bilancia).

Assottigliare le palline tra i palmi delle mani schiacciando bene in modo da allungarle, e formare dei fili lunghi circa 30cm, avvitarli leggermente e appoggiarli uno ad uno sopra una lastra da forno ben infarinata, tenendoli leggermente distanziati.



Una volta terminato, ungere ciascun grissino con olio (si può utilizzare un pennello da cucina oppure semplicemente fare scorrere velocemente l'oliera per tutta la lunghezza della pasta) e salare abbondantemente in superficie.



Porre nel forno a lievitare ad una temperatura di circa 35° (alcuni forni hanno il programma lievitazione apposito, altrimenti basta accendere il forno alla massima potenza per circa 3 minuti poi spegnerlo).

Dopo un'ora estrarre i grissini, impostare il forno a 200° statico, infornare nuovamente e cuocere per circa 25 minuti, aprendo due o tre volte la porta per eliminare l'umidità in eccesso. Trascorso questo tempo, sfornare i grissini che risultano già ben colorati, lasciando a cuocere per altri 4-5 minuti quelli che eventualmente risultano ancora troppo chiari (di solito quelli nella parte anteriore del forno).

Raffreddare su una gratella e servire. Si conservano per alcuni giorni ben chiusi in un sacchetto per pane.