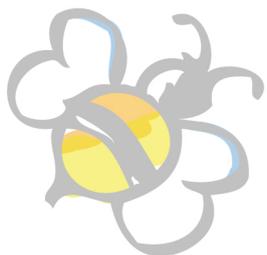




Grissinoni ruvidi di pasta di patate - [Visualizza sul sito di Silvia](#)



eCucinando.it



Pane

Ingredienti:

1 grossa patata di circa 200 gr.
300 gr. di farina 00 (più quella per infarinare)
200 gr. di acqua di cottura delle patate
25 gr. lievito di birra
1 cucchiaino di zucchero
3 cucchiai di olio evo + uno
1 cucchiaino di zucchero
sale fino
latte per spennellare

A piacere:

semi di cumino, semi di papavero, semi di sesamo
o erbe aromatiche (ho usato origano di Palermo)

Procedimento:

Sbucciare e tagliare a pezzetti la patata, farla cuocere in abbondante acqua salata, dalla ripresa del bollore, per 10-15 minuti.

Sgocciolare la patata a pezzetti e passarla subito nello schiacciapatate.

Tenere 200 gr. dell'acqua di cottura e lasciarla intiepidire.

Versare la farina e il purè nel mixer, aggiungere 3 cucchiai di olio.

Sciogliere il lievito di birra nell'acqua di cottura tenuta da parte e tiepida, insieme ad un cucchiaino di zucchero .

Versare nel mixer ed azionare finchè sarà tutto ben amalgamato(verrà un impasto molliccio).

Trasferire l'impasto in una ciotola, coprire bene e far lievitare per un'ora.

Foderare la leccarda del forno con carta forno unta un poco con di olio.

Aiutandosi con le mani sempre infarinate, riprendere l'impasto e dividerlo in tre parti (è sempre appiccicoso, ma aiutandosi con la farina si riesce).

Formare, come si può, da ogni pallotta di impasto, un filone lungo e tagliare ogni filone in tocchi lunghi circa 12-15 cm.

Disporre i tocchi sulla carta forno, spennellarli con il latte e spolverizzare con i semi o le erbe aromatiche scelte e sale fino.

(io ne ho fatti metà solo con il sale e l'altra metà con l'origano di Palermo).Lasciar lievitare ancora per 20 minuti.

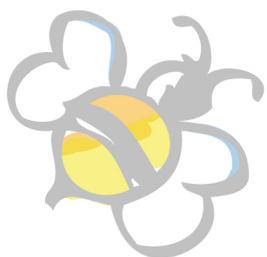
Accendere il forno a 220° (ventilato)

Infornare per 15 ? 20 minuti .

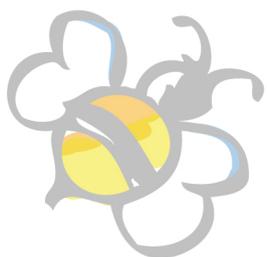
Con la stessa ricetta, ma con solo 20 gr. di acqua di cottura delle patate, si possono fare i grissini, ci proverò presto.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it