



Grissinoni ripieni - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

grissini - saporiti - antipasti - stuzzichini - sfiziosità

Per l'impasto

250 gr di farina bianca

1 bustina di lievito di birra (non mi sono osata mettere il lievito di birra fresco, ho messo mastro fornaio)

10 gr di zucchero (due cucchiaini)

1 cucchiaino colmo di sale

30 gr di burro

150 ml di acqua tiepida (37°-40°).

Per farcire

50 gr di formaggio tipo Gauda o Edamer grattugiato

40 gr di cipolle tagliate a rondelle fini

20 gr di grana grattugiato miscelato con il pecorino.

Preparazione

Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il lievito di birra. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, sale e burro liquefatto tiepido. Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida. Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido. Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (40 minuti circa). Con un mattarello stendere l'impasto ben lievitato in un rettangolo (35 x 40 cm circa), spennellare la metà dell'impasto con dell'acqua e distribuirvi il formaggio grattugiato e la cipolla. Chiudere con l'altra metà e premere bene, poi tagliare, con l'aiuto di una rotella, strisce larghe circa 1,5 cm. Avvitare le strisce e passarle nel grana. Cuocere per 15-18 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato a 190°

Io come "ripieno" ho messo solo, da una parte pasta di olive e dall'altra, cipollina affettata fine sono veramente buoni e si prestano *









[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it