



SCHIACCIATINE (GRANSFOGLIA)

SNACK CROCCANTI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



SCHIACCIATINE

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA
ACQUA
OLIO D'OLIVA
LIEVITO

g 1.000
g 400-420
g 80
g 60

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia.
Far riposare l'impasto a temperatura ambiente per 15-20 minuti.
Spianare con sfogliatrice allo spessore di 2-3 millimetri, bucherellare la superficie e pennellare con olio d'oliva.
Cospargere con sale ed a piacere, con rosmarino, origano, ecc..

COMPOSIZIONE FINALE

Con tagliapasta formare dei rettangoli e far lievitare per 30 minuti.

Cuocere a 220-230°C in forno statico per 15 minuti circa.