Grissini Home Made con Pimentón de la Vera



Ingredientes

Aceite De Oliva: 15 Mililitros
Harina 000: 700 grs
Pimentón: 2 cdas
Sal: 15 grs
Agua: 30 Mililitros
Levadura: 20 grs
Romero: c/n
Sémola: c/n

Preparación de la Receta

- En un bol mezclamos y removemos la *harina* con el aceite después de haberla tamizado durante 8 minutos.
- Añadimos la sal.
- Mezclamos en agua templada con la *levadura* y la echamos al bol con el resto.
- Añadimos el **pimentón** y el *romero*.
- Dejamos reposar la masa durante una hora envuelta en el paño.
- Sobre una tabla extendemos una base de *sémola* y cortamos la masa en tiras gruesas para formar los grisines.
- Metemos en el horno y cocinamos a 180 ºC durante 8-10 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/grissini-home-made-con-pimenton-de-la-vera