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 grissines.
- Metemos en el horno y cocinamos a 180 °C durante 8-10 minutos.

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