

Bastoncini croccanti

Voglia d'estate, quando le sere si fanno piu' lunghe e calde. L'estate, il periodo migliore dell'anno per godersi la compagnia di qualche buon amico, per assaporare un bicchiere di vino e qualcosa di buono da sgranocchiare. I bastoncini croccanti sono l'ideale! Puoi offrire questa specialita' croccante e dorata come stuzzichino o come aperitivo insieme ad un bel bicchiere di vino bianco ghiacciato o di rosso corposo.



Tempo preparazione:
80 minuti

Tempo di cottura:
20 minuti

Dosatura:
Per 4 persone



Elenco ingredienti

10 g di lievito fresco
180 g di farina bianca
50 g di farina bianca tipo "0"
50 g di burro morbido
1 cucchiaino di sale
½ cucchiaino di zucchero
150 ml di acqua
2 cucchiai di olio d'oliva

Istruzioni per la preparazione

1. Sciogli il lievito in un po' d'acqua e poi versalo nel recipiente. Monta il



Gancio

Impastatore. Aggiungi le farine, il burro, il sale e lo zucchero. Imposta a 2 la

velocità per mescolare. Aggiungi delicatamente il resto dell'acqua e mescola per 5 minuti circa, fino ad ottenere un impasto elastico. Smonta il Gancio Impastatore, ungi la parte superiore dell'impasto con l'olio d'oliva.

2. Inserisci il Paraschizzi, regola la temperatura a 25°C e la velocità a 3. Imposta 1 ora sul timer.

3. Monta nuovamente il Gancio Impastatore, regola la velocità di miscelazione a 1 e lascia reimpastare. Disponi l'impasto su un piano di lavoro infarinato e stendilo in modo da formare un rettangolo di circa 15x10cm spesso di 0,5 cm. Servendoti di una rotella tagliapasta infarinata, ricava delle strisce da 0,5 cm.

4. Trasferisci le strisce su una placca da forno imburrata e infarinata. Fa cuocere

per 10 minuti nel forno preriscaldato a 180°C. Al termine, spegni il forno, apri

lo sportello e lascia riposare i bastoncini per altri 10 minuti in modo che si asciughino.