



GRISSINI AL SESAMO CON PASTA MADRE

(vegan)

150 g di pasta madre rinfrescata qualche ora prima
300 g di farina tipo 2
50 g di semi di sesamo
3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
mezzo cucchiaino di sale fino integrale

Ho impastato tutti gli ingredienti aggiungendo acqua fino ad arrivare ad un impasto non appiccicoso, cioè non tipo quello che faccio sempre. Ho impastato 5 minuti circa, ho lasciato un paio d'ore a temperatura ambiente e poi ho messo in frigo, il giorno dopo ho tolto dal frigo, ho lasciato a riprendere temperatura un paio d'ore e poi ho formato dei rotolini larghi circa un centimetro. Ho provato a dare la forma sia con la farina che senza, non essendo appiccicoso si può anche omettere, ma con la farina rimangono più croccanti.

Li ho cotti alla solita temperatura, 175 gradi, per mezz'oretta, fino a doratura.

Per averli più friabili si può mettere più olio sia nell'impasto che pennellato prima di infornare. Durano alcuni giorni in un sacchetto di carta.

*

<http://www.stellapederzoli.it/grissini-al-sesamo-pasta-madre/>