

# PAN DELLA VIGNA - Grissini al vino

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| PAN DELLA VIGNA           | 1.000 g |
| Vino rosso                | 375 g   |
| Strutto                   | 50 g    |
| Olio extravergine d'oliva | 50 g    |
| Acqua                     | 100 g   |
| Lievito                   | 40 g    |
| Totale                    | 1.615 g |

**Lavorazione:**

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto elastico, stendere la pasta all'altezza di 1 cm, tagliare delle strisce, formare a grissino.

Lievitazione: 30°C 70% di U.R. per 20 minuti circa.

Cottura rotor: 180°C per 20 minuti circa con vapore.



*La qualità piace!*



info@komplet.com  
www.komplet.com