

PAN DELLA VIGNA - Grissini al Sagrantino

PAN DELLA VIGNA	10.000 g
Vino rosso	3.750 g
Strutto	500 g
Olio extravergine d'oliva	500 g
Acqua	1.000 g
Lievito	400 g
Totale	16.150 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti assieme sino ad ottenere un impasto elastico.

Stendere la pasta ad 1 cm, tagliare delle strisce, quindi formare i grissini.

Far lievitare per 20 minuti a 30°C con 75% di U.R..

Cottura:

200°C in forno statico per 20 minuti circa.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com