



# GRISSINI AL POMODORO

<b>KOMPLET Granturk</b>	1.000 g
Acqua	450 g
<b>KOMPLET Tomato Snack</b>	150 g
Olio EVO	150 g
Lievito di birra	30 g

## Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Temperatura dell'impasto: 24-26° C

Riposo dell'impasto 10 min.

Stendere la pasta allo spessore di 1 cm, larghezza 25 cm.

Tagliarvi delle strisce dello spessore di 0,5 cm.

Allungare, formare e depositare su teglia con carta da forno.

Lievitazione: 30° C con 70 % di U.R. per 20 min. ca.

**Cottura:** Statico 210°C per 18 min. ca con vapore. Rotor 190 °C



Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!