

I grissini

sono i celeberrimi filoncini di pasta di pane croccanti e allungati di origine torinese. Conosciuti e sgranocchiati in tutto il mondo sono uno dei prodotti gastronomici italiani più conosciuti all'estero. Si dice che i grissini siano stati inventati a Torino nella prima metà del 1600: prendono infatti il nome da "gherssd" un tipico pane piemontese di forma allungata e simile alla baguette francese. Si narra che un medico dell'epoca raccomandò al figlio del Duca di Savoia, che soffriva di disturbi intestinali, di eliminare il pane mal cotto (e quindi la mollica del pane) e consumare solo i croccanti grissini stirati. Il consumo di questi buonissimi filoncini allungati, inizialmente privilegio dei soli nobili, si estese ben presto a tutta la popolazione!



In questa ricetta presentiamo la preparazione dei grissini stirati torinesi con piccole variazioni:

Ingredienti per circa 40 grissini:

- Acqua 280 ml Farina di semola di grano duro (1 cucchiaio Farina 00, 500 gr Lievito di birra 15 gr Malto d'orzo (o zucchero), 1 cucchiaino Olio extravergine di oliva, 50 gr e q.b. per spennellare Sale 8 gr

Preparazione



Per preparare i grissini iniziate prelevando poca acqua tiepida dai 280 ml indicati e scioglietevi il lievito di birra e il malto (1). In un altro contenitore ponete la restante acqua tiepida e scioglietevi il sale (2). Mettete la farina setacciata in una planetaria e aggiungete il composto di acqua, lievito e malto (3), azionate il gancio a foglia e

aggiungete anche l'olio a filo che avrete mischiato con



l'acqua e sale (4). Impastate fino ad ottenere un composto elastico (5) che andrete a trasferire su una spianatoia spolverizzata con della farina di semola di grano duro. Sagomate l'impasto dandogli la forma di un rettangolo, spennellatelo con dell'olio extravergine di oliva (6) e spolveriztatelo della farina di semola di grano duro. Lasciate quindi lievitare l'impasto fino a che non avrà raddoppiato il suo volume iniziale:



Trascorso il tempo necessario per la lievitazione (circa 1 h), con un coltello a lama liscia e lunga tagliate l'impasto per il lato corto a strisce di circa 1 cm l'una (7). Afferrate ogni striscia di pasta con le due mani dalle estremità e tiratela fino a raggiungere la lunghezza della teglia che utilizzerete per infornarli (8). Disponete i grissini ben distanziati tra loro su di una teglia rivestita di carta da forno (9) e cuoceteli a 200°C per circa 20 minuti, fino a quando inizieranno a dorarsi. Se non sono regolari non temete, è proprio questa la particolarità. Le parti più sottili del grissino saranno croccanti quelle più spesse un po' più morbide.

Consiglio

Se volete ottenere dei grissini ancora più invitanti e sfizioso prima di infornarli spennellateli con dell'olio extravergine di oliva e cospargeteli di semi di papavero o semi di sesamo!