GRISSINI CASALINGHI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di farina,
- 20 g di lievito di birra,
- 20 cl di latte,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Impastate la farina con il lievito sciolto nel latte tiepido e il sale unendo un po' di olio a piacere (più ne utilizzerete, ma senza esagerare, più saranno friabili).
Coprite l'impasto e lasciatelo lievitare, quindi impastate di nuovo delicatamente.
Suddividete la massa in tanti piccoli pezzi che modellerete in cannelli lunghi e sottili con il palmo della mani infarinate; tagliateli poi della lunghezza desiderata.
Disponete i grissini sulla placca del forno leggermente unta di olio e passateli a cuocere in forno caldo, sinché non saranno dorati e croccanti.