



## Grissini attorcigliati al sale aromatizzato

### Ingredienti

2 rametti di rosmarino fresco, gli aghi lavati ed asciugati

spicchio di aglio

50 g di sale grosso

150 g di acqua

10 g di lievito di birra fresco

350 g di farina di cui 200 g tipo 1 e 150 g. di semola di grano duro (questa è una mia variante perché risulteranno più friabili)

50 g di olio extravergine di oliva

1 pizzico di zucchero

Mettere nel boccale il rosmarino, l'aglio e il sale grosso, tritare: **10 sec./vel. 10**. Trasferire in una ciotola e tenere da parte. **\*\***

[\*\*io di questo sale, a cui aggiungo anche la buccia di limone, ne preparo sempre un certo quantitativo, lo faccio asciugare bene (al sole se è d'estate o in forno a 100°) e lo metto in vasi di vetro per utilizzarlo poi su varie pietanze. Anche solo per insaporire una bistecca, ad esempio.]

Mettere nel boccale l'acqua, un pizzico di zucchero e il lievito di birra, sciogliere: **3 min./37°C/vel. 2**.

Aggiungere la farina, l'olio extravergine di oliva e 1 cucchiaino colmo del sale aromatico messo da parte, impastare: **2 min. 30 sec./vel.spiga**. Si dovrà ottenere un impasto elastico e lavorabile.



Infarinare una ciotola capiente e trasferirvi l'impasto, coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare in luogo tiepido al riparo da correnti d'aria fino a che raddoppia il volume (1-2 ore circa). [io ho lasciato circa 3 ore]

Preriscaldare il forno a 200°C. Foderare la placca del forno con carta forno e tenere da parte.

Trasferire l'impasto lievitato sul piano di lavoro e con l'aiuto del matterello stendere un rettangolo (circa 20×40 cm). Tagliare dal lato corto delle strisce larghe circa 1 cm, tirarle con delicatezza per raggiungere una lunghezza di circa 30 cm, attorcigliarle e sistemarle sulla placca preparata. Cospargere a piacere con un po' di sale aromatico.



Cuocere in forno caldo per 20-25 minuti (200°C) fino a che risulteranno dorati, controllando che non scuriscano troppo. Togliere con attenzione la placca dal forno e far raffreddare sulla placca prima di servire o conservare.

#### **CONSIGLI**

Qualora l'impasto dovesse risultare troppo morbido o troppo duro aggiungere della farina o dell'acqua poco per volta e impastare: 30 sec./4, sino ad ottenere un impasto elastico

Si possono conservare per diversi giorni in una scatola di latta, in un portabiscotti o in una busta di cellophane per alimenti. Il trito di sale aromatico si conserva in un contenitore a chiusura ermetica per diverso tempo ed è ottimo come insaporitore per arrostiti, bistecche, sughi ecc.

Fonte: [ricettario Bimby "Pane e Panini"](#)