

Grissinis o bastonets de pa

Ingredients:

225gr Farina
7gr sal
15gr llevat de pa
135ml aigua tèbia
30ml oli d'oliva

Preparació:

Posem la farina i la sal barrejades, a part desfem la pastilla de llevat amb una part de l' aigua en un bol i ho afegim al mig del volca que haurem fet amb la farina, afegim l' oli i ja ho podem treballar fins que ens quedi una pasta homogènia.

Posem la pasta en una safata una mica enfarinada per sota i per sobre i la tapem amb un drap, la deixem reposar uns 10 minuts.

Estirem la pasta amb un corró fent un rectangle d' uns 15x20 cm. L' untem pel damunt i la tapem amb un paper film, la deixarem reposar 1hora.

Tallem el rectangle per la meitat i cada tros el tallem a tires, ens en han de sortir 10 de cada un, les anem agafant una a una i les estirem fins a uns 30cm, les deixem a la safata del forn enfarinada o amb paper de cocció , les deixarem 10 minuts més i cap al forn que ja tindrem calent a 200°C uns 15 o 20 minuts, sortint del forn els deixarem refredar al damunt d' una reixa.

