

## Come fare i grissini in casa, la ricetta

**Autore:** Alice Marchese

**Data:** 01 Luglio 2022



Da preparare velocemente e da accompagnare ad un aperitivo sfizioso, i grissini sono perfetti come spuntino pomeridiano, come merenda la seconda parte della mattinata oppure come antipasto o aperitivo. Insieme ai salumi oppure da soli, sono facilissimi da fare in casa. Bastano gli ingredienti giusti e il gioco è fatto.

### Grissini fatti in casa: come prepararli

Si prepara l'impasto e lo si fa lievitare, poi si stende in modo da lasciarlo abbastanza spesso, si unge con l'olio e lo si taglia a strisciole. Più le strisce saranno sottili, più i grissini diventeranno croccanti. Scegliamo lo spessore in base ai nostri gusti oppure, se è la prima volta, facciamo un mix di vari formati in modo da capire cosa ci piace di più. Ovviamente, se creiamo grissini di spessori e dimensioni diverse, dovremo prestare attenzione ai tempi di cottura. Se ci piacciono le spezie, possiamo aggiungerle all'impasto.

Alla fine dovranno raffreddare a temperatura ambiente e poi si possono conservare in un barattolo o in una scatola di latta. Si manterranno ottimi per due o tre giorni, poi potrebbero ammorbirsi un po' a causa dell'umidità.

## Ricetta per 6 persone

- 500 g Farina 00
- 270 ml acqua
- 7 g lievito di birra secco
- 12 g zucchero
- 20 ml miele
- 1 cucchiaio
- 70 ml olio extravergine di oliva

1. In una ciotola mescoliamo la farina e il lievito.
2. Aggiungiamo il sale, lo zucchero e il miele. Uniamo l'acqua e iniziamo a impastare, prima con una forchetta e poi con le mani.
3. Quando avremo un panetto compatto, aggiungiamo l'olio un po' per volta.
4. Impastiamo, facciamolo assorbire e procediamo così fino a quando avremo usato tutto l'olio.
5. Spostiamoci su un tagliere infarinato e impastiamo per una decina di minuti fino ad avere un panetto liscio.
6. Mettiamo il nostro impasto in una ciotola leggermente unta.
7. Copriamo con la pellicola e facciamo lievitare nel forno spento con la luce accesa per un paio di ore o comunque fino a far raddoppiare il volume.
8. Trascorso il tempo, mettiamo l'impasto sulla spianatoia e dividiamolo in due parti.
9. Prendiamo uno dei due panetti e mettiamo da parte l'altro, ben coperto con la pellicola in modo che non si asciughi.
10. Stendiamo l'impasto con le mani e formiamo un rettangolo spesso circa un centimetro.
11. Mettiamoci sopra 10 ml di olio e massaggiamolo con le mani.
12. Tagliamo il rettangolo a strisciole e formiamo i grissini.
13. Arrotoliamo le strisce e mettiamole su una teglia coperta di carta forno.
14. Facciamo riposare per 20 minuti e poi aggiungiamo ancora un filo di olio.
15. Cuociamo i grissini in forno preriscaldato a 190° C per 20-25 minuti o fino a doratura desiderata.
16. Se vogliamo dei grissini croccanti, possiamo cuocerli un po' di più o passarli sotto il grill facendo attenzione a non farli bruciare.

---

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/come-fare-i-grissini-in-casa/>

Generato il 23/04/2025