

## Grissini

150 gr. di pasta madre rinfrescata la sera prima  
200 gr. di farina 00 bio  
200 gr. di semola rimacinata di grano duro bio  
4 cucchiaini di olio d'oliva  
1 cucchiaino di sale

Impastare pasta madre, farine setacciate, olio, sale, acqua tiepida.

Lasciare raddoppiare in luogo caldo e chiuso (il forno spento).

Poi io l'ho lasciata una notte in frigo e il giorno dopo l'ho lasciata alcune ore a lievitare di nuovo. Ma si può anche cuocere il giorno stesso.

Si tira col mattarello una sfoglia alta mezzo centimetro, si tagliano dei bastoncini larghi mezzo centimetro, si fanno leggermente rotolare sulla spianatoia nella semola e si mettono in forno a 180 gradi fino a leggera doratura.

Si possono anche pennellare con olio e passare nei semi di sesamo, o papavero.

