

# SAPORITI E CROCCANTI

Dalla sua Puglia, Beppe Allegretta  
crea i suoi grissini croccanti e saporiti,  
con la Manitoba di grano tenero  
canadese tipo 0 di Molino Grassi.  
Per un risultato ad alto tasso di bontà





**Uno sguardo sul futuro**  
 Il pastry chef del ristorante panoramico Unico di Milano è solidamente ancorato alle tradizioni della sua terra, la Puglia, che rielabora con creatività

---

## GRISSINI

---

### Ingredienti

- 250 g farina manitoba
- 100 g semola rimacinata per pane
- 50 g farina di farro monococco integrale
- 15 g semi di finocchio
- 12,5 g lievito di birra
- 2,5 g zucchero semolato
- 60 g olio extravergine d'oliva
- 225 g acqua di mare Steralmar

### Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino a quando l'impasto sarà liscio e si stacchi dalle pareti. Mettere l'impasto sul tavolo cosparso leggermente di farina e allungarlo a forma di salame, coprirlo e lasciar riposare 10 minuti.

A questo punto, con l'aiuto di un raschietto, ottenere delle piccole striscioline per poi allungarle e metterle in teglia. Lasciar lievitare per 20 minuti, infornare a 175° C per 15 minuti.

Servire.

---

