

Gressins

Ingrédients pour 20 gressins

- 225 g de farine (+/- 30g selon la farine choisie)
- 7.5 g de sel
- 15g de levure fraîche ou une cuillère à café de levure déshydratée.
- 135 ml d'eau tiède
- 30 ml d'huile d'olive vierge extra, plus un filet pour badigeonner
- graines de sésame, de pavot pour enrober (ou aussi du sucre perlé)

1-Graisser 2 plaques à pâtisserie.

2-Faire la pâte à la MAP au robot ou à la main. La pâte doit être lisse et élastique. La rouler pour obtenir un rectangle de 15 x 20 cm. Badigeonner d'huile d'olive, couvrir d'un film légèrement huilé et laisser fermenter 1 heure au chaud. (le volume doit doubler).

3-Préchauffer le four à 200°C. Répandre les graines de sésame. Couper la pâte en 2 rectangles de 7.5 x 10 cm et découper chacun en 10 bandes de 1 cm de large (Utiliser une roulette à pâte). Étirer délicatement chaque bande à 30 cm de long.

4-Rouler les gressins (grissinis) dans les graines de sésame et de pavot. Les disposer sur les plaques à pâtisseries bien séparés. Badigeonner avec parcimonie d'huile d'olive. Laisser fermenter 10 minutes au chaud. Cuire 15 à 20 minutes. Laisser refroidir sur une grille.