

## Grissini al parmigiano e estratto di barbabietola

Ricetta della scuola di cucina Il Giardino dei Sapori - MI

### Ingredienti per 2 teglie (20 pezzi)

12 g di lievito di birra  
155 ml di acqua  
5 g di zucchero (malto o miele)  
500 g di farina 00  
125 ml di succo estratto di 1 barbabietola  
50 ml di olio  
40 g di parmigiano grattugiato  
5 g di sale  
  
5 g di semola di grano duro



### Procedimento

Sciogliere il lievito nell'acqua e nello zucchero, unire la farina e impastare.

Aggiungere il succo estratto di barbabietola, l'olio, il parmigiano e il sale, continuare a lavorare l'impasto per circa 10 minuti fino a raggiungere una consistenza liscia.

Formare un panetto rettangolare 15 cm x 30 cm, disporre sul piano cosperso di semola, spennellare con l'olio e lasciare riposare per circa 20 minuti coperto.

Ritagliare dei bastoncini da 1 cm dal lato corto e disporli direttamente su due teglie antiaderenti tirandoli e allungandoli.

Cuocere in forno preriscaldato in modalità calore superiore e inferiore (statico) a 200 °C per 18-20 minuti.