

Grisine cu masline

written by Andreea



Grisine cu masline sunt cele mai gustoase snacks-uri pe care le-am facut in ultima perioada! Atat de gustoase incat le-am facut de 2 ori intr-o saptamana! Sunt foarte crocante si aromate, iar maslinele le completeaza ataaat de bine!

Pe blog mai gasiti si alte tipuri de snacks-uri, poate doriti sa le faceti si pe acestea. Va recomand cu caldura covrigeii cu cascaval si mac, biscuiti cu chives si branza albastra, sau chipsuri de tortilla.

- 

Grisine cu masline

Tot referitor la maslinele kalamata, recomand sa cumparati masline kalamata cu samburi si sa le curatati de samburi acasa. Maslinele kalamata fara samburi contin in general mai multa apa.

Pentru un aspect rustic, am optat ca la final, dupa ce am modelat grisinele sa le trec prin gris. Astfel devin si mai crocante si mai bune la gust. Acest pas este optional, insa vi-l recomand cu caldura.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- Ingrediente:
 - 300 g faina cu procent mare de proteina (12)
 - 100 g gris
 - 240-250 ml apa calda
 - 2 linguri ulei masline

- 15g drojdie proaspata sau 4 g drojdie uscata
- 1 lingurita zahar
- 1 lingurita sare
- 100g masline kalamata fara samburi
- pentru finisaj: 2 linguri ulei masline+2 linguri gris

Incepeti sa pregatiti aluatul. Eu am folosit drojdie proaspata, asa ca am procedat in felul urmatoar: intr-un castronel am amestecat drojdia proaspata cu 3 linguri apa calda din cantitatea de apa indicata in reteta, impreuna cu zaharul si 1 lingurita faina din cantitatea de faina indicata in reteta. Am lasat castronelul deoparte ca sa dospasca drojdia.

Desi pentru drojdie uscata nu este nevoie de hidratare si dospire, eu totusi fac aceiasi pasi si pentru drojdia uscata pentru ca s-a intamplat sa mai am surprize la drojdie si sa nu fie activa. Singurul mod in care pot sa-mi dau seama ca drojdia uscata este activa, este sa fac acest prim pas si sa o dospesc la incepe si se activeaza in primele 10 minute cat sta in castronel la dospit, atunci este buna pentru folosit.

- 

Grisine cu masline

Ungeti masa de lucru cu ulei de masline, puneti aluatul cu masline, iar pe deasupra puneti din nou ulei de masline astfel incat tot aluatul sa fie acoperit de o pelicula subtire de ulei de masline. Cu ajutorul palmelor presati aluatul intr-un dreptunghi cu latura de 10x20 cm. Acoperiti aluatul cu folie alimentara si lasati-l la temperatura camerei pentru 10 minute.

Pe o farfurie presarati grisul pentru finisat. Cu ajutorul unui cutit sau a unei role de pizza taiati din aluat fasii subtiri de grosimea unui creion. Treceti foarte repede fasia de aluat prin gris, astfel incat sa se lipeasca grisul de aluat. Puneti fasia pe o tava de aragaz acoperita cu hartie de

copt. Repetati operatiunea cu restul de aluat. Puneti fasiile de aluat apropiate.