

GRISSINI (GRESSINS)

Recette de base classique, les *grissini stirati* qui apparemment sont nés au XVII^{ème} siècle (1679) au Piémont. On les appelle *stirati* car ils sont étirés. Très pratiques à faire à l'avance et à avoir sous la main pour l'apéro. Il s'agit d'un pain symbole de la **cuisine italienne** (disons qu'il est très facilement exportable et un peu unique en son genre) traditionnel du Piémont.

Mais ses origines sont nobles et délicates puisqu'on raconte que le prince Amedeo II était un enfant avec très peu d'appétit et c'est un boulanger de la cour, Antonio Brunero, sur les indications des médecins (pour le faire, qui eu l'idée de créer ces longs rubans de pain croustillants sans mie...

Ingrédients pour 6 à 8 personnes, une quarantaine de pièces
500 g de farine de qualité riche en gluten (voir cet article sur les farines pour pain) ou bien une bonne T45 mélangée à une T65

26 cl d'eau à température ambiante

6 g de sel fin + un peu

4 g de levure sèche de boulanger (ou 12 g de fraîche)

1 càs d'huile d'olive + un peu pour badigeonner

une peu de semoule fine ou de farine de maïs ou bien de farine tout court pour travailler la pâte

Préparation

1. Dans un verre, mélanger 10 cl d'eau avec la levure et laisser fermenter 10 minutes le temps qu'il se forme une petite écume en superficie. Dans un grand saladier (ou le bol d'un robot), mélanger la farine avec le sel. Former un puits au centre puis y verser le mélange eau/levure, le reste de l'eau et l'huile.
2. Travailler la pâte (avec le crochet plat du robot ou simplement avec les mains ou une cuillère en bois) pendant une dizaine de minute afin qu'elle devienne très souple, lisse et homogène. Former une boule, couvrir le saladier de film alimentaire et laisser lever à température ambiante pendant une heure environ : la pâte doit presque doubler de volume.* Vous pouvez aussi pratiquer une autre méthode (voir mes conseils plus bas)
3. Préchauffer le four à 190°C (statique). Poser du papier cuisson sur une plaque.
4. Reprendre la pâte, étaler la moitié sur un plan de travail légèrement fariné, en rectangle à un cm environ d'épaisseur. À l'aide d'un couteau, couper dans le sens de la largeur et former des rubans de 1 cm de largeur et 15 cm environ de long. Ils seront plus ou moins réguliers c'est normal. Les étirer délicatement sur toute la longueur (il doubleront environ de longueur) et les poser sur la plaque du four les uns à côté des autres sans les superposer. À l'aide d'un pinceau les badigeonner d'huile d'olive et enfourner entre 10 et 15 minutes : ils doivent gonfler et dorer. Surveiller bien la cuisson car ils risquent de brûler. Les retourner à mi-cuisson si besoin.
5. Procéder de même avec le reste de rubans. Ensuite étaler le reste de pâte et la faire cuire de la même manière. Il faudra faire plusieurs fournées
6. Une fois que les gressins sont prêts les poser sur une grille. Une fois tiédis on peut les ranger dans une boîte en carton et les conserver à température ambiante

