

L'INVENZIONE DEL GRISSINO

Li troviamo sempre sul tavolo al ristorante e ci fanno venire subito voglia di sgranocchiarne qualcuno. Uno tira l'altro. Sapete di cosa parlo?

Del grissino, naturalmente!

Questo bastoncino croccante ha una storia molto curiosa.

Dovete sapere che, nel 1679, in Piemonte, l'erede al trono era un principino che si chiamava Vittorio Amedeo di Savoia.



Non era un bambino molto in salute e, alla corte sabauda, tutti erano molto preoccupati per lui. Venne perciò chiamato il medico di corte che ebbe un'intuizione: Vittorio Amedeo non digeriva la mollica del pane!

Purtroppo, a quel tempo, il pane non veniva cotto molto a lungo e la mollica cruda favoriva la formazione di batteri, che facevano spesso venire un gran mal di pancia!

Un fornaio di nome Brunero ebbe un'idea; modificò il pane tipico di allora, la *ghersa* (somigliava a una *baguette*). Lo rese di forma ancora più allungata (circa 80 cm), lo fece

cuocere molto a lungo usando poca acqua per realizzare l'impasto. Nacque così il famoso bastoncino friabile e venne chiamato *piccola ghera*, cioè *ghersin* poi italianizzato in grissino.

Vittorio Amedeo, grazie a questo cambiamento nella sua alimentazione, guarì e, da grande, diventò re di Sardegna con il nome di Vittorio Amedeo II!



I grissini piacevano molto anche al re Carlo Felice che, quando era in villeggiatura al castello di Agliè, pare li sgranocchiasse durante gli spettacoli che si tenevano nel teatrino.

Proprio come voi sgranocchiate i pop corn quando andate al cinema!

Vi ho stuzzicato la curiosità e l'appetito?

Allora vi insegno una ricetta facile facile per provare a fare i grissini a casa con mamma e papà.



Ingredienti:



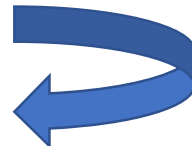
Attrezzatura:

una ciotola, una forchetta, un bicchiere per misurare i liquidi, un cucchiaino, un coltello (o una rotella per pizza) e carta forno.

Preparazione:



Sciogliamo il lievito (io ho usato quello disidratato istantaneo) e lo zucchero nell'acqua tiepida. Mescoliamo e aspettiamo che inizi la fermentazione. Devono comparire delle bolle.

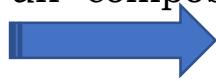




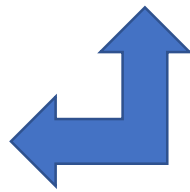
In una ciotola mescoliamo la farina con l'olio e il sale e ci aggiungiamo la soluzione del lievito fermentato. Mescoliamo con una forchetta e...



Otterremo un composto un po' grumoso.



Trasferiamo il composto ben amalgamato su un piano di lavoro e usiamo la tecnica delle tre pieghe.



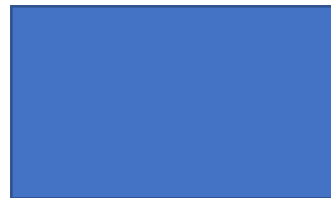
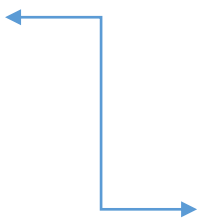
Fino ad ottenere un bel liscio liscio.



panetto



Quindi lo stendiamo, non troppo sottile, con un mattarello, cercando di dargli la forma di un rettangolo.



Tagliamo delle striscioline di pasta.



Stiriamo i grissini, cioè allunghiamoli un po' facendoli diventare più rotondi. Posizioniamoli in una teglia rivestita di carta da forno e inforniamo per 10-15 minuti a 200°.

IMPORTANTE: controllate la cottura, perché potrebbero bruciarsi.



Ed ecco il risultato!
Grissini friabili e
croccanti!

Scrivici per
raccontarci come
sono venuti i tuoi
grissini.