



GRESSINS AU PARMESAN ET À L'ORIGAN

420g farine T.45 - 8g levure sèche ou 16g levure fraîche de boulanger - 220/250g d'eau tiède - 20g miel liquide - 10g sel fin - 100g parmesan fraîchement râpé - QS origan séché -

Emietter la levure dans la cuve du robot, ajouter l'eau tiède, remuer, laisser reposer 10 minutes. Verser la farine, ajouter le miel et le sel. Munir le robot du crochet. Pétrir pendant 10 minutes à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une pâte souple, lisse. Former une boule, la replier 4 à 5 fois sur elle-même. Tracer une croix au centre, couvrir de papier film. Laisser lever à l'abri des courants d'air pendant 1 à 2h00, la pâte doit doubler de volume.

Abaissier finement la pâte en forme de rectangle sur 3 à 4mm d'épaisseur. Saupoudrer de parmesan et d'origan. Replier en 2 dans le sens de la longueur puis étaler à nouveau. Couper le rectangle en 2. Couvrir d'un linge humide et laisser lever environ 1h00.

Préchauffer le four à 220° (th.7-8).

Couper des rubans de 1cm de largeur et 10cm de longueur. Les étirer puis les rouler. Les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Les badigeonner d'huile d'olive.

Cuire les gressins environ 10 minutes, ils doivent être dorés.

Laisser refroidir sur grille. Se gardent croustillants à température ambiante 3 jours.