Grissini al pecorino

- Ingredienti
- 600 gr. di farina 1
- 150 gr. di lievito madre oppure
- 15 gr. di lievito di birra
- 60 gr. di pecorino
- 320 gr. di acqua
- 10 gr. di sale
- a piacimento un pizzico di pepe

Mettere in una ciotola l’acqua con il lievito madre o con il lievito di birra farlo sciogliere e poi aggiungere la farina e poi lavorare nella ciotola aggiungendo il sale, mischiare bene e per ultimo mettere il pecorino grattugiato e volendo un po’ di pepe. Dopo aver lavorato il composto lasciarlo lievitare in una ciotola coperta da un asciugamano inumidito fino a che raddoppia di volume. Dopo di che spargere sulla spianatoia molta semola di grano duro, stendere il composto con le mani e in seguito con il mattarello. Tagliare il composto in striscioline, arrotolarle e metterle su una teglia da grissini, lasciare lievitare nuovamente una mezzora infine metterli in forno a 180 gradi per 15-20 minuto circa in modo che vengano belli dorati.