

Ingredients:

- * 100 g semola di grano duro
- * 150 g farina
- * 150 g acqua
- * 3 g lievito di birra secco
- * 15 g olio EVO
- * 25 g pecorino romano
- * 2 g pepe nero
- * 3 g sale

Steps:

1. Preparare gli ingredienti: grattugiare finemente il pecorino romano e poi il pepe nero. Versare nella pia
2. Versare una parte dell'acqua a disposizione, aggiungere il sale e continuare poi ad aggiungere un pò al
3. Quando il composto sarà ben incordato al gancio, trasferire il tutto in un contenitore oliato e lasciatelo ri
4. Tagliare l'impasto secondo la grammatura desiderata e dare la forma del grissino.
5. Cucinare il prodotto fino a raggiungere la doratura desiderata.