

# Gressini au levain naturel

Temps de préparation : 4h30

## Ingrédients pour 25 gressini:

- 200 g de levain naturel
- 430 g de farine de blé biologique
- 60 g d'huile d'olive
- 2 cuil. à café de fleur de sel
- 1 cuil. à café de sucre
- 200 g d'eau tiède
- 1 cuil. à soupe d'oignons déshydratés en poudre
- 2 cuil. à soupe d'origan séché
- 150 g de comté haché



## Recette:

- Pétrir ensemble la farine, le sel, le sucre, l'eau, l'huile d'olive et le levain pendant 30 mn, soit avec une machine à pain, soit à la main (dans ce cas, essayer d'emprisonner le maximum d'air dans la pâte).
- Laisser reposer et lever la pâte pendant 2 heures au chaud et à l'abri des courants d'air: il s'agit du pointage (je la laisse dans la machine à pain pour cette opération).
- Pétrir la pâte pour enlever le gaz carbonique. Incorporer les oignons, l'origan et le comté haché. Diviser la pâte en 25 petites boules et façonner des gressins longs de 20 à 25 cm. Les déposer sur une plaque, couvrir d'un torchon et laisser lever 1h30 au chaud et à l'abri des courants d'air: il s'agit de l'apprêt dont le temps nécessaire peut varier en fonction du climat.
- Préchauffer le four à 230°C et cuire les gressins pendant environ 12 minutes.
- Bien laisser refroidir sur une grille avant de se régaler.