 **Gressins italiens**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2013/Mai/Gressins-italiens/Gressins-italiens-DSCN3798_23668.jpg)  
**Pour 30 gressins**

**Pâte :** **- 200 g d'eau tiède** **- 45 g d'huile d'olive** **- 1 càc de sel** **- 350 g de farine T 45**   
**- 2,5 càc de levure sèche de boulanger**  
**Finition :** **- huile d'olive** **- Au choix :** **♥ graines (sésame, pavot...)** **♥ origan** **♥ fleur de sel...**  
**Plaques du four tapissées de papier sulfurisé**

**Préchauffage du four à 200°C** (Chaleur tournante)

* Mettre dans le bol du robot (équipé du crochet pétrisseur) la farine à laquelle on aura mélangé la levure.
* Faire tourner le robot à vitesse minimale pendant environ 1 minute en incorporant progressivement l'eau salée et l'huile, jusqu'à obtention d'une pâte molle.
* Augmenter la vitesse (à 2 pour moi) et continuer à pétrir pendant environ 4 minutes pour obtenir une pâte homogène et élastique.
* Couvrir la pâte d'un film transparent légèrement huilé, et la laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume (pour moi dans le four à 30°C pendant 1 heure).
* Pétrir de nouveau la pâte à l'aide du crochet pendant 30 à 60 secondes pour expulser l'air.
* Déposer la pâte sur le plan de travail légèrement fariné.
* Partager en 3 pâtons de 200 g chacun.
* Abaisser chaque pâton au rouleau en un rectangle d'environ 20 cm X 8 cm
* Couper chaque bande en 10 languettes de 8 cm de long.
* Rouler et étirer chaque bande jusqu'à ce qu'elles mesurent environ 25 cm de long.
* Les badigeonner d'huile d'olive et les saupoudrer au choix de graines, de sel ou d'herbes.
* Déposer les gressins sur la plaque en les espaçant.
* Couvrir d'un film huilé et laisser lever pendant une quinzaine de minutes.
* Enfourner la plaque pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les gressins soient bien dorés.
* Laisser refroidir sur une grille.