ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ ΟΛΙΚΗΣ

ΥΛΙΚΑ:

250 γρ μαργαρίνη

150γρ φυτικό λίπος

90γρ αρετσίνωτο

7 γρ αλάτι

150 γρ κεφαλογραβιέρα

2 γρ πιπέρι

100 γρ αυγά

500 γρ αλεύρι ολικής

150 γρ αλεύρι μαλακό

10 γρ μπέϊκιν

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί εκτός το αλάτι στην 1η ταχύτητα για 4 λεπτά. Σε αυτό το σημείο ρίχνουμε το αλάτι και το βάζουμε στην 2η για 2 λεπτά. Η ζύμη πρέπει να είναι ελαστική. Την τυλίγουμε και την ξεκουράζουμε για 10 λεπτά. Κόβουμε το ζυμάρι μας 70γρ και τα πλάθουμε σε μακρόστενα μπαστούνια το ραντίζουμε και τα περνάμε από το σουσάμι ή δημητριακά. Τα τοποθετούμε στην στόφα για 20 λεπτά και τα ψήνουμε στους 180°C για 15 λεπτά.