



Grissini

Zutaten für etwa 10 Grissini:

Für den Teig:

250 g Weizenmehl

½ Pkg. Trockengerm

1 Prise Zucker

1 TL Salz

3 EL Olivenöl

125 ml Wasser, lauwarm

Für das Topping:

grobes Meersalz

italienische Kräutermischung oder Oregano

Das Mehl wird mit dem Trockengerm, dem Zucker und dem Salz vermischt. Das Olivenöl und das Wasser hinzufügen und den Teig per Hand zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Dieser sollte nicht mehr kleben. Die Teigkugel mit einem Tuch abdecken und für 1 Stunde ruhen lassen.

Nun teilt man den Teig in etwa 10 gleich schwere Stücke und rollt die Stücke einzeln mit der Hand zu einer Stange aus, die in etwa so lag ist, wie das Backblech breit. Die Enden des Grissini sollen etwas dünner sein.

Die Grissini mit leichtem Abstand auf das Backblech legen und mit Olivenöl bestreichen. Nun kommen noch Kräuter und Salz auf die Grissini.

Diese werden bei 200°C etwa 15 Minuten goldbraun gebacken.

Ideal zu Dippen und einem Gläschen Prosecco.

