

Grissini

60 Stück, 3 Bleche

Zutaten

500 g Weizenmehl, 1 Teelöffel Salz, 40 g Hefe, 200 ml lauwarmes Wasser, 1 Teelöffel Zucker, 6 Esslöffel Olivenöl, 20 ml Milch zum Bestreichen

Zubereitung

1. in dem Wasser erst den Zucker, dann die Hefe auflösen
2. Mehl mit Salz mischen, und in einer Mulde
3. wenig Mehl mit dem Wasser zum Vorteig verrühren.
4. den Vorteig 20 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
5. Olivenöl zugeben und gesamten Teig glattrühren
6. Teig zugedeckt 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen
7. Teig 2 cm dick und 10 cm breit ausrollen
8. Streifen schneiden und diese auf 25 cm Länge ausrollen
9. Backofen auf 220°C vorheizen
10. Backblech mit Butter einreiben, und Grissini darauf nochmals bei Zimmertemperatur 10 Minuten gehen lassen
11. Grissini mit Milch bepinseln
12. 15 Minuten im Backofen auf der oberen Schiene backen

Zeitbedarf

2 Stunden

dazu paßt

Parmaschinken (um die Grissini wickeln)

