

Grissini

zum Grillen, ergibt ca. 40 Stück

Die Hefe in das lauwarme Wasser einrühren und auflösen lassen.

Das Olivenöl mit dem Salz und ggf. Kümmel, getrockneten Tomaten oder Kräutern zum Mehl geben. Das Wasser mit der Hefe nach und nach zugeben. Alles mit dem Handrührgerät verrühren. Den Teig 15 Minuten gehen lassen.

Aus dem Teig walnussgroße Stücke abteilen und daraus kleine Stangen formen.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 10 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Grissini 10 - 15 Minuten auf der mittleren Schiene backen.



Zutaten für 1 Portionen:

250 g	Vollkornmehl
½ TL	Salz
½ Würfel	Hefe
150 ml	Wasser, lauwarm
2 EL	Olivenöl
evtl.	Kümmel oder getrocknete Tomaten oder Kräuter nach Geschmack