

HAUSGEMACHTE SCHINKEN-GRISSINI



1. Den Germ (Hefe) mit 3 EL Mehl und Zucker in etwas lauwarmen Wasser auflösen und etwa 15 Min. gehen lassen. Anschließend mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten und zugedeckt ca. 40 Min. gehen lassen.

2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck mit einer Dicke von ca. ½ cm ausrollen. Daraus etwa 30 cm lange und ½ cm dicke Streifen schneiden und mit den Händen zu Stangerln rollen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Teigstangerln nebeneinander darauf platzieren, mit etwas Olivenöl bestreichen, mit Sesam und Meersalz bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 15 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen und anschließend mit einer Scheibe Almschinken luftgetrocknet umwickeln.

3. Für den Kräuter-Dip alle Zutaten gut miteinander vermischen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken

Für die Grissini:

180g Tiroler Schinken luftgetrocknet

15g Germ (oder ein gehäufter TL Trockengerm)

3 EL Mehl

1 TL Zucker

120 ml lauwarmes Wasser

250 g Weizenmehl

1 TL Salz

2 EL Olivenöl

150 g Sesam hell & dunkel

etwas Meersalz (grob)

Olivenöl zum Bestreichen

Für den Frischkäse-Kräuter-Dip:

200g Frischkäse

100 g Topfen

verschiedene Kräuter (Schnittlauch, Basilikum, Estragon,...)

Salz

Pfeffer

Zitronensaft

evtl. Milch