Rezept

Knusprige Grissini

Ein Rezept von Knusprige Grissini, am 29.04.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

- **175 g** Weizenmehl (Type 405)
- **75 g** Hartweizengrieß
- **15 g** Olivenöl
- **250 g** Weizenmehl (Type 550)
- **5 g** frische Hefe
- **12 g** Salz

AUSSERDEM:

- Mehl zum Arbeiten
- Sesam-, Kümmelsamen, Rosmarinnadeln zum Bestreuen (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag für den Teig beide Mehlsorten, Grieß, Hefe, 275 ml eiskaltes Wasser, Olivenöl und Salz in einer Rührschüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine auf kleiner Stufe 10 Min. mischen. Dann alles auf höherer Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in einer großen Schüssel mit Frischhaltefolie bedeckt über Nacht ruhen lassen.

2. Am Zubereitungstag den Backofen mit Backstein (Mitte) auf 220° vorheizen. Den Teig durchkneten und auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 4 mm dick zu einem 18 cm breiten, beliebig langen Rechteck ausrollen und quer in ca. 20 Streifen schneiden. Alle Streifen auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mit den Händen rund rollen.

3. Nach Belieben die Teigröllchen mit wenig kaltem Wasser bestreichen und mit Sesam-, Kümmelsamen oder Rosmarinnadeln bestreuen.

4. Die Hälfte der Teigröllchen auf den heißen Backstein im Ofen legen, bzw. auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech in den Ofen (Mitte) schieben und in 10-15 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Die restlichen Teigröllchen auf die gleiche Weise backen.