

## Rezept

# Grissini

Ein Rezept von Grissini , am 07.11.2024

## Zutaten

<b>10 g</b> frische Hefe (als Ersatz geht auch 1 TL Trockenhefe)	<b>250 g</b> Mehl (Type 550)
	gut 1/2 TL feines Meersalz
<b>1 EL</b> Olivenöl	grobes Meersalz (für Grissini natur)
frisch geriebener Parmesan (für Grissini mit Parmesan)	Dukkah (für Grissini mit Dukkah)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ERGIBT 25-30 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Die Hefe mit 1/8 l lauwarmem Wasser verrühren. Das Mehl in einer Schüssel mit dem Salz vermengen, Olivenöl und Hefewasser dazugeben und alles von Hand oder mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten, bis der Teig schön geschmeidig ist (mindestens 5 Minuten). Zu einer Kugel formen und mit einem Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.
2. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teig in der Form eines Rechtecks ausrollen, bis er etwa eine Stärke von 1/2 cm hat. Mit einem scharfen Messer zu dünnen, kleinfingerdicken Streifen abschneiden und diese jeweils mit beiden Händen zu dünnen Strängen rollen. Dann für...
3. Grissini natur: die Teigstränge auf das Backblech legen, mit etwas Wasser bepinseln und mit ein wenig grobem Meersalz bestreuen.
4. Grissini mit Parmesan: die Teigstränge mit etwas Wasser bepinseln, mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und noch mal über die Arbeitsfläche rollen, bis sie rundherum in den Käse gehüllt sind, dann auf das Blech legen.
5. Grissini mit Dukkah: die Teigstränge mit etwas Wasser bepinseln, mit Dukkah bestreuen und noch mal über die Arbeitsfläche rollen, bis sie gleichmäßig mit der Gewürzmischung überzogen sind, dann auf das Blech legen.
6. In der Mitte des Ofens etwa 15 Minuten backen, die Spitzen sollen etwas Farbe annehmen, aber sonst sollten die Grissini noch relativ hell sein (Ausnahme: Parmesan). Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen, dann zum Aperitif oder zur Vorspeise reichen. Luftdicht verpackt bleiben die Grissini ein paar Tage knusprig.