

Grissini

250 g Weizenmehl Type 550
etwa 10 g Hefe
etwa 120 bis 140 g (lauwarmes) Wasser
5 g Salz
Prise Zucker
25 g Olivenöl

Zubereitung:

1. Mehl, Hefe, Wasser, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen.
Einige Minuten zu einem glatten Teig kneten.
2. Den Teig abgedeckt 60 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis sich das Volumen sichtbar vergrößert hat.
Die Stangen etwas in die Länge ziehen, dabei die Enden etwas dünner formen.
3. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche – als Rechteck – etwa 1 cm dick ausrollen.
Mit einem glatten Teigrad 15 Stangen schneiden.
Die Stangen etwas in die Länge ziehen, dabei die Enden etwas dünner formen.
Auf ein Blech mit Backpapier legen.
Einige Minuten ruhen/entspannen lassen – evtl. nochmals etwas in die Länge ziehen.
4. Backofen auf 200 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
6. Grissini im heißen Backofen 15 bis 18 Minuten goldbraun backen.
Für extra Knusprigkeit:
Backofen auf 160 °C zurückschalten.
Grissini weitere 10 Minuten „trocken lassen“ – dabei die Backofentür einen Spalt öffnen.
7. Auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.