

Grissini



Grissini, die beliebten italienischen Brotsticks oder Knabberstangen kann man ganz einfach selber backen. Ob pur, mit Olivenöl, Kräutern, Meersalz oder Pesto verfeinert, Grissini schmecken einfach immer.

35-40 Stück

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit: 1 Std

Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für den Teig

400 g Weizenmehl (Type 405)

3 g Salz

3 EL Olivenöl

3 g Trockenhefe

200 ml lauwarmes Wasser

1 Prise Zucker

Außerdem (optional)

Grünes oder rotes Pesto zum Bestreichen

Olivenöl zum Bestreichen

Meersalz zum Bestreuen

Rosmarin oder Oregano zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Die Trockenhefe mit der Prise Zucker in 100 ml lauwarmen Wasser auflösen lassen.
2. Das Mehl und das Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Olivenöl und das Hefewasser dazugeben und mit dem Knethaken auf langsamster Stufe 3 Minuten kneten lassen. Anschließend weitere 5 Minuten auf Stufe 2. Danach noch ca. 2 Minuten mit der Hand kneten und die Teigkugel anschließend für ca. 1 Stunde an einem warmen Ort abgedeckt ruhen lassen. Wer mag, kann den Teig natürlich auch komplett per Hand kneten.
3. Inzwischen den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.
5. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer nicht bemehlten Arbeitsfläche in kleine Stücke teilen. Je nach gewünschter Länge der Grissini 35- 40 Stücke (hier sind es 40 Stück je 15 g). Jeden Teigling zu einem Strang von 15-20 cm formen (hier 15 cm). Jeden Strang leicht in sich verdrehen und mit etwas Abstand auf die Backbleche legen.
6. Je nach Wunsch bestreichen oder einfach pur lassen. Wer möchte, kann die Grissini vor dem Backen mit Olivenöl bestreichen und mit Meersalz und getrockneten Kräutern bestreuen. Pesto eignet sich ebenfalls hervorragend zum Bestreichen.
7. Die Bleche nacheinander in der Ofenmitte für ca. 20 Minuten kross abbacken.
8. Anschließend auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.
9. Luftdicht verschlossen bleiben einige Wochen haltbar. Sollten sie dann nicht mehr

knusprig sein, einfach einige Minuten in den Backofen oder kurz in die Heißluftfritteuse geben.