



Grissini

Grissini werden in Italien pur zu nahezu jedem Essen gereicht. In Deutschland zählen sie eher zum Knabbergebäck für den Fernsehabend.

Zutaten:

1 Würfel Hefe
1 Teelöffel Zucker
500g Weizenmehl Type 405
250ml lauwarmes Wasser
1 Teelöffel Salz
60g Schweineschmalz
5 Eßlöffel Olivenöl
Butter für das Backblech
4 Eßlöffel Milch

Zubereitung

Hefe in eine vorgewärmte Tasse bröckeln, mit Zucker bestreuen und mit einem Eßlöffel Mehl im lauwarmen Wasser auflösen. Den Vorteig an einem warmen Platz für etwa 20 Minuten gehen lassen.

Das übrige Mehl mit dem Vorteig, Salz, dem restlichen Wasser, Schmalz und Olivenöl für etwa 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Der Teig muß Blasen werfen und sich vom Schüsselrand lösen.

Den Teig abgedeckt für weitere 30 Minuten gehen lassen. Anschließend den Teig in etwa 50 gleich große Stücke teilen. Die Teigstücke zu etwa 25cm langen Strängen rollen, mit Milch bepinseln und auf ein mit Butter gefettetes Backblech legen.

Die Grissini abgedeckt nochmals 10 Minuten gehen lassen und dann im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad für 12 bis 15 Minuten auf der oberen Schiene goldgelb backen.