



Grissini

Zutaten

- 280g Wasser
- 1 EL Zucker
- 15g frische Hefe
- 500g Dinkelmehl 630
- 60g Olivenöl
- 1 TL Salz
- 50g Mehl zum Bestreuen
- 1-2 EL Sesam und/oder Mohn



Zubereitung

1. Wasser, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben, 1 Min./37°C/Stufe 2 erwärmen.
2. Mehl, 60 g Olivenöl und Salz zugeben, Teig Modi/3 Min.zu einem Teig verarbeiten.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Laib formen. Die Oberfläche mit Öl (20 g) bepinseln, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde aufgehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech mit Mehl bestreuen.
5. Teig ebenfalls mit Mehl bestreuen und in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Jede Scheibe einzeln auseinanderziehen, bis sie die Länge des Backblechs erreicht hat. Grissini nebeneinander auf dem Backblech verteilen.
6. Grissini mit wenig Salz, Sesam oder Mohn bestreuen.
7. Im vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten (220°C) backen, darauf achten, dass die Grissini nicht zu dunkel werden.
8. Abkühlen lassen und kalt servieren.