

Grissini - Duft der Provence

4 Portionen 5 Min.

ZUTATEN

270 ml Wasser (am besten ca. 37°C)
1 Prise Zucker
35 g Griechisches Olivenöl*
5 g Hefe
500 g Weizenmehl Type 550
2 TL Knobi Genuss Salz*
1½ TL Kräuter der Provence*

*Original Edelschmaus

Team Cilinski

ZUBEREITUNG

Wasser, Zucker, Griechisches Olivenöl und Hefe in einer Schüssel verrühren. Mehl, Knobi Genuss Salz und Kräuter der Provence hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Den Teig abdecken und ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er sichtbar aufgegangen ist. Den Teig rechteckig ausrollen und anschließend in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Die Teigstreifen leicht rollen und auf ein Backblech oder Stoneware geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/ Unterhitze auf der untersten Schiene ca 25 Minuten backen, bis die Grissini goldbraun und knusprig sind.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz