



Für 4 Personen zum Apéro oder einem Glas Wein

HAUSGEMACHTE GRISSINI

Zutaten:

500 gr Weismehl
2 TL Salz
15 gr Hefe, zerbröckelt
2 EL Olivenöl
3 dl Milchwasser (1/2 Milch, 1/2 Wasser)
1 TL getrockneter Thymian

Zubereitung:

Alle Zutaten mit der Küchenmaschine in 3 min. zu einen weichen Teig kneten. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch zudecken und den Teig ums Doppelte aufgehen lassen.
Danach drei Bleche mit Backpapier belegen und den Teig in 30 Portionen teilen. Daraus lange Rollen drehen und quer aufs Blech legen. Nochmals 20 min. ruhen lassen. Nun den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Grissini 20 min backen.
Falls die Grissini schon am Vortag zubereitet worden sind, nochmals für 3 min. bei 230 Grad backen, dann sind sie wieder knusprig.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Helinda K.

Eat, letters and deco

