

Grisini, hausgemacht

- **Portionen:** 40
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '40', 'yield' : '' });
```

Wer kennt und liebt sie nicht, das tolle Piemontesische Knabbergebäck ?

Zutaten

- Für den Teig:
 - 500 g Mehl, gesiebt
 - 300 ml lauwarmem Wasser
 - 50 g frische Hefe, gebröckelt
 - 30 g Zucker
 - 8 El Olivenöl
 - 1/2 Tl Salz
- Für die Tränke:
 - 3 El Olivenöl 1 Tl Fenchelsaat, geröstet, gehackt
 - 6 El Olivenöl
 - 1 Tl Kakaopulver
 - 1 Tl Madras - Curry

Zubereitungsart

Schritt1

Die Hefe in lauwarmen Wasser auflösen, Zucker und Salz dazu geben und in eine kleine Mulde gießen; mit etwas Mehl zu einem kleinen Vorteig mengen.

Schritt2

Zunächst abgedeckt mit einem Küchentuch an einem warmen Ort ca. 10 min. "aufgehen" lassen. Das Öl dazu geben und mit den Knethaken glatt rühren, anschließend mit den Händen noch einmal ca. 5 min. durchwirken.

Schritt3

Zu einer Kugel formen und erneut etwa 60 min. an einem warmen Ort aufgehen lassen. (Das

Volumen sollte sich nahezu verdoppeln).

Schritt4

Danach kleine Teilmengen, (ca. 40 Stück) etwa 30 cm lang und dünn ausrollen und zu Grisini - Stangen formen.

Schritt5

Nacheinander auf das mit Backpapier ausgelegte Blech mit etwas Abstand legen und noch einmal 15 min. aufgehen lassen.

Schritt6

Die Tränke:

Schritt7

3 El Öl mit der Fenchelsaat, ebenfalls 3 El Öl mit Curry, Salz und Kakaopulver mischen.

Schritt8

Die Grisini nacheinander mit einem Küchenpinsel einstreichen und für 40 min. bei 160° C in Backofen (2. Schiene) goldgelb und knusprig heraus backen.

Schritt9

Danach abkühlen und vom Backpapier nehmen.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** grisini, hausgemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/grisini-hausgemacht/>