



Grisini

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 40
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 1:10 h
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '1:10 h', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '40', 'yield' : " " });
```

Die knusprigen, italienischen Knabberstäbchen, hausgemacht, unkompliziert

Zutaten

- Menge ausreichend für ca.40 Stück:
- 400 g Mehl, Typ 550
- 40 g frische Hefe
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 5 El gutes Olivenöl
- 1 Prise Zucker
- 1 Tl Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Vorbemerkung:

Schritt3

Wie bei jedem Hefeteig, so ist auch hier die Raumtemperatur nicht unwichtig, denn nur so kann sich der Teig gut entwickeln, gehen!

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Das gesiebte Mehl, Salz und Zucker in eine ausreichend große Schüssel mit einer kleinen Mulde geben, die Hefe zerbröckeln und mit dem lauwarmen Wasser etwas verrühren.

Schritt6

Den so genannten „Vorteig“ ca. 20 - 30 min. ruhen, mit einem Küchentuch abdecken und zunächst aufgehen lassen.

Schritt7

Wenn sich das Teigvolumen nahezu verdoppelt hat, das Olivenöl dazu geben. Alle Zutaten gut miteinander zu einem glatten Teig, der sich von Schüsselrand löst, verarbeiten. Weitere 60 min. an einem warmen Ort ausruhen, aufgehen lassen.

Schritt8

Nunmehr eine Hälfte des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1,5 cm dick ausrollen und in 10 cm lange und 2 cm breite Streifen schneiden.

Schritt9

Danach die Streifen zu runden Stangen von 25 - 30 cm Länge rollen oder besser die Streifen an den Enden mit Daumen und Zeigefinger fassen, in die Länge ziehen und drehen. Dabei wird der Teig etwas dünner.

Schritt10

(Je dicker die Stangen, desto eher kann es passieren, dass sie nicht vollständig mürbe und knusprig werden)

Schritt11

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt, noch einmal ca. 10 min. gehen lassen.

Schritt12

Danach leicht mit Wasser oder Öl bestreichen und nach eigenem Gusto mit grobem Salz, Sesam, Kümmel, oder auch gehacktem, frischem Rosmarin bestreuen.

Schritt13

Für 15 - 20 min. in den auf 200° C vorgeheizten Backofen schieben.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** grisini

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