



Grissini

Wer kennt die Grissini nicht? Dieser leckerer Snack für zwischendurch oder zu einem guten Glas Wein.

Auch ein sehr schönes Mitbringsel, wenn man auf Besuch geht. Sie sind wirklich sehr geschätzt.

Gerade wieder in der Panettonezeit hat sich bei mir eine grosse Menge an Lievito Madres Ueberschuss angesammelt. So habe ich wieder einmal diese leckere Grissini gebacken.

Wer keinen LM hat und diesbezüglich auch keinen Ueberschuss davon, kann die Grissini mit Frischhefe zubereiten.

Zutaten

200 g Ueberschuss von lievito madre***, wer kein LM hat, findet auf meiner Seite ein Rezept nur mit Frischhefe

300 g Weissmehl, Typ 505
140 ml handwarmes Wasser
40 g Olivenöl
2 Esslöffel Leinsamen
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Honig
Olivenöl

*** gerade wenn der Lievito Madre-Ueberschuss schon etwas älter ist, ca. 2 Gramm Frischhefe oder Natron zum Teig geben.

Zubereitung im Thermomix

Den Lievito Madre-Ueberschuss in Stücke zupfen und in den Mixtopf des Thermomixes geben. Wasser, Honig und falls nötig Frischhefe dazu geben. Deckel verschliessen 3 Minuten/37°C/Stufe 2 verrühren.

Mehl, Olivenöl, Leinsamen und Salz dazu geben. 3 Minuten/Knetstufe

Zubereitung ohne Thermomix

Lievito-Madre-Ueberschuss in Stücke zupfen und in die Schüssel der Knetmaschine geben. Wasser, Honig und falls nötig Frischhefe dazu geben. Auf niedriger Stufe den Lievito Madre-Ueberschuss auflösen.

Mehl, Olivenöl, Leinsamen und Salz dazu geben. Teig während ca. 5 – 7 Minuten gut kneten lassen. Der Teig sollte schön geschmeidig sein.

Ein Blech oder ein Backpapier mit Olivenöl einstreichen. Eine Teighälfte darauf geben und auf ca. 1 cm dicke ausrollen. Nochmals mit Olivenöl einpinseln und mit Klarsichtfolie zudecken.

Um das Doppelte aufgehen lassen.

Nachdem der Teig aufgegangen ist, dieser in ca. 1.5 cm dicke Streifen schneiden. Teigstreifen einzeln etwas in die Länge ziehen und auf ein Backpapier legen. Backpapier vorher leicht mit Olivenöl einstreichen.

Ofen auf 180° C Umluft vorheizen. Die Grissini während ca. 15 Minuten backen. Die Grissini sollte nicht zu dunkel werden. Die Länge der Backzeit hängt von der dicke der Grissini und vom eigenen Ofen ab.

Nachdem alle Grissini gebacken sind, diese nochmals während ca. 30 Minuten bei 150 Grad komplett trocknen lassen. Ofentür währenddessen einen Spalt offen lassen.

