



Weinzeit Grissini

Rezept für ca. 40 Stück

Zutaten:

450 g Mehl
240 ml lauwarmes Wasser
2 g Salz
2 g Zucker
20 g Hefe
50 ml Olivenöl
Rosmarinzweige
Chiasamen

Zubereitung:

Den Rosmarin rebeln und fein hacken. Das Mehl mit dem Salz und dem Rosmarin in eine große Schüssel geben und vermengen. In einer kleinen Schüssel 40 ml des lauwarmen Wassers, die Hefe und den Zucker auflösen. Alle Flüssigkeiten nun in die Schüssel zum Mehl dazu geben und die Masse zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig mit einem Tuch abgedeckt an einer warmen Stelle 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Den aufgegangenen Teig nun nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Oberfläche zu einer 1 cm dicken Platte auswalken. Die Platte sollte dabei etwa 15 cm breit und

beliebig lang sein. Nun den Teig in 1 cm breite Streifen schneiden (am besten mit einem Pizzaschneider). Die Streifen auf einem mit Backpapier belegten Backblech mit jeweils 2 cm Abstand auflegen. Die Grissini mit etwas Olivenöl bestreichen und Chiasamen darauf verstreuen. Bei 180°C Umluft etwa 15 Minuten backen.

Anrichten:

Die gebackenen Grissini auskühlen lassen und beliebig zu unseren Weinen genießen.

Bon appétit