
Kräuter-Grissini

für ca. 55 Stück

400g Mehl + etwas zum Ausrollen
100g Hartweizengrieß
10g Hefe
250ml lauwarmes Wasser
3 El Olivenöl
1El Salz
nach Wunsch getrocknete Kräuter,
Tomatenmark etc.



Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel abwägen. Die Hefe im Wasser auflösen und mit dem Öl zu den restlichen Zutaten geben.

An dieser Stelle könnt ihr nach Wunsch verfeinern, ich habe getrockneten Oregano, Basilikum und Thymian und etwas Pizzagewürz entschieden. Beim nächsten Mal werde ich aber sicher noch ein wenig Tomatenmark dazu geben. Oder geriebener Parmesan?

Aber weiter im Rezept: Alles zusammen zu einem schönen glatten Hefeteig kneten und in der abgedeckten Rührschüssel ca. 45 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen und ein paar Bögen Backpapier vorbereiten. Nun gehts ans Rollen. Teilt den Teig in mehrere Portionen auf und rollt diese in dickere Würstchen. Von diesen Würstchen zupft ihr eine nicht ganz walnussgroße Portion ab und rollt sie zu einer etwa 20cm langen Wurst. Genau so macht ihr immerzu weiter, immer ein Blech voll (bei mir waren je 12 Stück auf einem Blech) und backt es für ca. 13-15 Minuten, bis die Enden schön Farbe genommen haben.

Auf einem Gitter auskühlen lassen und dann in einer Blechdose aufbewahren.
