

Grissini

ca. 30 Stück



gelingt leicht

● bis zu 50 Min.



Zutaten:

Teig:

- 450 g glattes Mehl
- 1 Pck. Dr. Oetker Germ
- ½ l lauwarmes Wasser (25 Grad)
- 150 ml lauwarme Milch (25 Grad)
- 50 g weiche Butter
- 1 Ei (Größe M)
- 1 EL Zucker
- 1 EL Salz

Zum Bestreichen und Bestreuen:

- Wasser
- Sesam
- grobes Salz

1 Grissini:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

- 2 Den Teig zu einer Rolle formen und in 30 Stücke teilen. Die Teigstücke zu bleistiftgedicken Rollen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Grissini mit Wasser leicht bestreichen und mit Sesam und Salz bestreuen. An einem warmen Ort ca. 25 Min. gehen lassen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C
Backzeit: ca. 15 Minuten

- 3 Die Grissini abkühlen lassen. Das Blech wieder in die Mitte des Rohres schieben und die Grissini fertig backen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 5 Minuten