



Grissine-Stangen

Du benötigst folgende Zutaten und Hilfsmittel:

10 g Hefe
70 g Wasser
1/2 TL Salz
125 g Hartweizenmehl
1TL Olivenöl
1 Eigelb
1 EL Wasser
Kümmel
Sesam und grobes Salz zum Bestreuen
Rührschüsseln
Teigroller
Pizzaschneider
Backblech mit Backpapier
Erwachsenen Assistenten

1. In einer Schüssel die Hefe in das Wasser bröckeln und verrühren. In einer zweiten Schüssel das Mehl mit dem Salz mischen. Nun gibst du das Hefewasser dazu sowie das Olivenöl und knetest alles zu einem glatten Teig.
2. Den Teig knetest du ca. 5 Minuten gut durch, bis er nicht mehr klebt. Dann formst du eine Kugel und lässt sie abgedeckt ca. 20 Minuten gehen, bis der Teig sein Volumen vergrößert hat.
3. Knete den Teig noch einmal durch und roll ihn dann in der Form eines Rechtecks aus. Der Teig sollte dabei ca. 1 cm dick sein.
4. Schneide den Teig mit dem Pizzaschneider in ca. 0,5 cm breite Streifen. Dreh die Streifen in sich und leg sie auf das Backblech.
5. Das Eigelb verrührst du mit 1 EL Wasser und bestreichst die Teigstreifen mit der Mischung. Zum Schluss die Grissini mit Kümmel, Sesam und/oder grobem Salz bestreuen.
6. Ab in den Ofen und bei 200 Grad ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.

Guten Appetit!! 😊