Diener

Die Küche

Grissini

https://www.diener.cc/rezepte/grissini/

Zutaten:

50 dag Mehl glatt

1 Würfel Germ

1/4l lauwarmes Wasser

4 dag zerl. Butter

Salz

1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

-

Germteig bereiten, zugedeckt gehen lassen.

Teig herausnehmen durchkneten und in kleine Stücke teilen.

Zu ca. 20 cm lange dünne Rollen formen auf ein mit Backpapier

belegtes Blech legen nochmals gehen lassen.

Bevor man die Grissini ins Rohr gibt mit Ei bestreichen und mit Sesam, Mohn, Kümmel oder groben Salz bestreuen.

Bei 200°C ca.12-15 min. backen.

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc