

Rosmarin Grissini von Flavia Marty

Mengen für 10 Personen

200 g Mehl

* 5 g Salz

10 g Hefe

1.25 dl Wasser

* 7.5 ml Öl

10 g Rosmarin

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig halbieren, Rosmarin unter eine Teighälfte kneten. Beide Teige zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen. Teig zu ca. 30 cm langen Grissini formen. Auf Backpapier belegte Bleche legen, mit wenig Wasser bestreichen, mit Salz bestreuen.

Ca. 20 Min. im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.