

Grissini

Snacks



- 200 g Wasser
- 60 g Olivenöl
- 1/4 Würfel Hefe
- 1 Prise brauner Zucker
- 400 g Weizenmehl Typ 405
- 100 g Roggenmehl Typ 1150
- 2 TL Salz
- 1/2 TL Cayennepfeffer
- 3 TL italienische Kräuter

Wasser, Zucker und Hefe in den Mixtopf des Thermomix geben und 3 Min./37°C/Stufe 2 vermischen.

Mehl, Öl, Salz, Cayennepfeffer, und Kräuter zugeben und 4 Sek./Stufe 5 verrühren.

Anschließend 5 Min./Teigstufe verkneten.

Den Teig in die leicht geölte [große Nixe](#) geben und verschlossen ca. 2 Stunden an einen warmen Ort gehen lassen.

Den Teig auf die leicht bemehlte [Teigunterlage](#) geben und nach gewünschter Grissini-Dicke portionieren.

Die portionierten Teiglinge auf der [Teigunterlage](#) ausrollen und anschließend auf den leicht geölte(n) [großen Ofenzauberer](#) verteilen. (Bei mehreren Durchgängen auf die 2/3 Belegung des [Ofenzauberers](#) achten.)

Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Grissini bei 200°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene für ca. 20 bis 30 Minuten backen, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

Die Grissini mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Backofen nehmen und auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.