

Dr. Oetker

Professional

Grissini

Kuchen & Gebäck

Kalte Küche

Vegetarisch

ZUBEREITUNG

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. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist. Den Teig zu einer Rolle formen und in 30 Stücke teilen. Die Teigstücke zu bleistiftdicken Rollen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Grissini leicht mit Wasser bestreichen und mit Sesam und Salz bestreuen. An einem warmen Ort ca. 25 Min. gehen lassen und in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben. Bei 200 °C ca. 15 Min. backen. Die Grissini abkühlen lassen und nochmals in die Mitte des Rohres schieben und bei 180 °C ca. 5 Min. backen.



ZUTATEN

450 g glattes Mehl

1 Pkg. Dr. Oetker Germ

1/8 l lauwarmes Wasser

150 ml lauwarme Milch

50 g weiche Butter

1 Ei

1 EL Zucker

1 EL Salz

etwas Wasser

Sesam

grobes Salz