Knabber-Grissini

Auf dem Party-Buffet oder beim Fußballabend dürfen Knabber-Grissini nicht fehlen. Das Rezept hierfür wird sicher auch die Gäste interessieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

250 g	Mehl (glutenfreies)
0.5 TL	Fiber-Husk
0.5 Packungen	Trockenhefe
0.5 TL	Zucker
0.5 TL	Salz
200 ml	Wasser (lauwarmes)
2 EL	Olivenöl
50 g	Mehl (glutenfreies für die Arbeitsfläche)
Nach Belieben	Sesam
Nach Belieben	Italienische Kräuter

Zubereitung

1. Für die Knabber-Grissini das Mehl mit Fiber-Husk und Salz mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe und Zucker in die Mulde geben und leicht mischen. 1/3 des Wassers dazu gießen und einige Minuten warten.

2. Sobald die Hefe Blasen wirft, das restliche Wasser und das Olivenöl dazugeben und alles solange zu einem glatten Teig kneten, bis er sich leicht von der Schüssel löst.

3. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf zu einem 20x30 cm großen Rechteck ausrollen. Mit einem Küchentuch abdecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

4. Währenddessen den Backofen auf 250°C vorheizen. Den Teig mit einem Messer (regelmäßig in Wasser tauchen!) in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen zu runden Grissini-Stangen rollen.

5. Jeweils ein Backblech mit Sesam und eines mit italienischen Kräutern ausstreuen. Die Hälfte der Grissini in Sesam und die andere Hälfte in den Kräutern wälzen.

6. Die Oberfläche von allen Grissini mit Wasser bestreuen und dann erneut mit Sesam bzw. den italienischen Kräutern bestreuen. Im Backofen 12-15 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Die Knabber-Grissini können mit allen möglichen Gewürzen und Kräutern bestreut werden, z.B. schmeckt auch grobes Salz oder Mohn sehr gut.