Rosmarin-Grissini

Die Rosmarin-Grissini schmecken selbstgemacht am besten. In diesem Rezept wird das würzige Kleingebäck mit Germteig zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

250 g	Weizenmehl
15 g	Germ
1 TL	Salz
2 EL	Olivenöl
125 ml	Wasser
2 Stk.	Rosmarinzweig
	grobes Salz (Meersalz)
	Öl (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für die **Rosmarin-Grissini** die Germ in einem Esslöffel lauwarmen Wasser auflösen. Das Mehl mit Salz, Öl, Wasser und Germ vermengen und zu einem weichen Teig verkneten. Zugedeckt etwa 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Dicke von zirka 1/2 cm ausrollen. In etwa 25 cm lagen und 1/2 cm dicke Streifen schneiden und daraus Stangerl rollen.

4. Den Rosmarin fein zerhacken, die Stangerl mit Öl bestreichen und mit Rosmarin und groben Salz bestreuen. Backbleche mit Backpapier auslegen und die Grissini mit Abstand zueinander auflegen.

5. Im Backofen zirka 20 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Die Rosmarin-Grissini kann man auch noch mit gepresstem Knoblauch verfeinern.