



Rezept für Dinkel Grissini



Für 2 Personen

Zubereitungszeit: min

Zutaten:

- 200 g RIEPER Dinkelmehl oder RIEPER BIO Dinkelmehl
- 80 ml Wasser
- 20 ml Olivenöl
- 10 g Frischehefe oder ca. 3,3 g Trockenhefe
- 5 g Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten (solange bis die Schüssel sauber ist). Kugel formen, mit Firschaltefolie abdecken ca. 15 Min. ruhen lassen, eckig ausrollen und weitere 5 Min. ruhen lassen. Ofen vorheizen. Mit Hilfe eines Pizzaschneiders den Teig in dünne Streifen teilen und diese einzeln auf ein Backblech geben und mit Wasser besprühen.

Sollten die Grissini mit Samen (Sesam, Mohn, o.ä.) verziert werden, dies bereits vor dem Schneiden auf dem ausgerollten Teig machen. Dazu den Teig vorher mit Wasser besprühen.

Das Besprühen mit Wasser entfällt dann auf dem Blech.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 15 Min. bei 230°C (bis die Grissini goldbraun sind)
Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.