



Grissini

www.monikucha.pl

Składniki:

- 510g mąki chlebowej
- 265ml wody
- 60 ml oliwy z oliwek
- 50g masła
- 2 łyżeczki soli
- ½ łyżeczki suszonych drożdży
- 60g startego sera parmezan

Przygotowanie:

Mieszamy ze sobą wszystkie składniki i ugniatamy ciasto przez około 5-8 minut. Ciasto ma być elastyczne i łatwo odchodzić od ręki. Gotowe odstawiamy przykryte ręcznikiem na godzinę.

Po godzinie dzielimy ciasto na 24-30 kawałków, ponownie przykrywamy i odstawiamy na 10 minut. Po tym czasie kawałki po kolei rolujemy w paluchy o długości co najmniej 20cm i układamy na przygotowanej wcześniej blaszce do pieczenia wyłożonej papierem pergaminowym. Pamiętajmy o pozostawieniu około 2-3cm miejsca pomiędzy paluchami, bo w piekarniku urosną. Uformowane grissini możemy dodatkowo posypać sezamem, serem parmezan, solą morską, chili itp.

Nagrzewamy piekarnik do 195°C i pieczemy na średnim poziomie przez ok. 20 minut. Gdy pierwsza porcja się piecze, rolujemy pozostałe kawałki ciasta.

Grissini możemy przechowywać z szczelnie zamkniętym pojemniku, w suchym i ciemnym miejscu do 5 dni.