

/// URIGE GRISSINI

/// ZUTATENLISTE

2100	g	Meister Urgetreide
		Hefeteig Plus (607685)
2100	g	Weizenmehl T700 (606961)
120	g	Hefe (61204)
20	g	Pizzagewürz (3119)
630	g	Vollei (600700)
1650	g	Wasser
6620	g	Gesamtgewicht

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen.



/// HERSTELLUNG

Knetung:	4 + 4 Minuten
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca 2 x 10 Minuten
Stückgare:	ca. 20 Minuten
Backtemperatur:	210 °C fallend auf 195 °C
Backzeit:	ca. 12 Minuten
Dekoration/ Topping:	Die Grissini-Streifen können je nach Geschmack mit Gewürzen, Samen oder Käse bestreut werden.

Nach der Teigruhe den Teig auf ca. 2,5 mm ausrollen nochmals ca. 10 Minuten entspannen lassen und danach der Länge nach in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Diese dann zu 25 cm ablängen mit Wasser abstreichen und mit Käse oder Parmesan bestreuen, mehrmals die Enden gegeneinander drehen und auf mit Trennpapier belegte Bleche setzen. Beim Absetzen etwas in die Länge ziehen. Ca. 20 Minuten garen lassen und mit wenig Schwaden schießen. Nach dem Abkühlen die gebackenen Grissini nochmals für ca. 15 Minuten bei 150 °C trocknen.