

Dinkel-Grissini



Zutaten für 1 Portion (ca. 3 Bleche)

100 gr Dinkelmehl hell

100 gr Weizenmehl halbweiss

60 gr Dinkelgrüss

2 gr Trockenhefe (oder 8-10 gr Frischhefe)

1 KL Salz

1.5 dl Wasser

Optional 1 EL Olivenöl

⇒ Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten und mind. 1 Stunde ruhen lassen

Formen:

Evtl. vor dem Formen Kräuter (Kümmel, Thymian, etc) in den fertigen Teig einarbeiten.

Jeweils eine kleine Portion Teig abstechen und zu einem langen Grissino ausrollen. Teigstängeli auf ein grosses Backblech geben und Enden andrücken, allenfalls auf die Blechrückseite und die Enden an der Blechkante andrücken, damit die Grissini sich nicht mehr zusammenziehen können.

Backen:

Ca. 10 min bei 180° C, Blech um Blech. Wenn alle Grissini gebacken sind, in der Restwärme des Ofens bei leicht geöffneter Türe die Grissini durchtrocknen.