



ZUTATEN

(ergibt rund 25 Grissini 25cm lang)
50 gr. Butter
200 gr. Milch
10 gr. Hefe
375 gr. Weizenmehl Type 550
3 Essl. Parmesan
10 gr. Salz

auf dem Foto haben wir die doppelte Menge gebacken

GRISSINI

Wenn mein Mann an einem verregneten Sonntag Morgen den Holztisch putzt und das Mehl aus der Kammer holt, freuen sich schon alle. Denn dann weiss man, es wird Grissini geben. Manche machen autogenes Training, um zu entspannen oder gehen joggen. Mein Mann backt Brot und besonders gerne das Grissini Rezept aus dem italienischen Kochbuch von Giorgio Locatelli. Die schmecken so unglaublich gut, dass es kaum zu beschreiben ist und der Duft von frisch Gebackenem, der durch die Wohnung zieht, lässt jedes Sauwetter vergessen.

DAS GEHT SO:

Butter in einem Topf schmelzen lassen, die Milch zufügen und beides erhitzen bis es lauwarm ist. Dann die Hefe mit einem Schneebesen hinein rühren.

Mehl, Parmesan und Salz in eine Schüssel geben, die Milchlösung hinzu fügen und gründlich untermischen und mit den Händen verkneten bis sich daraus ein Teig bildet.

Teig auf eine saubere Arbeitsplatte legen, mit den Fingern zu einem groben Rechteck drücken. Nun mit den senkrechten Fingern Vertiefungen in den Teig drücken, damit Luft eingeschlossen werden kann. Die obere Teighälfte auf die untere falten (also einmal umklappen) das Ganze um 90 Grad drehen und wieder von vorne beginnen mit den Fingern Vertiefungen hineinzudrücken. Das Ganze ein paarmal wiederholen. Dann den Teig mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

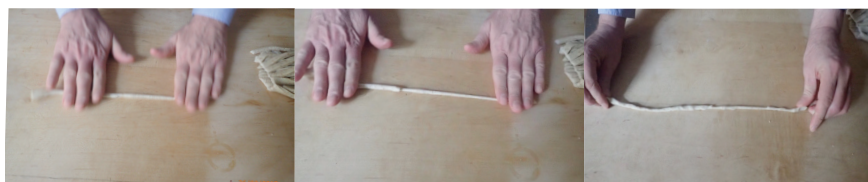
Die ganze Prozedur, Teig eindrücken, falten, drehen, wieder eindrücken usw. noch einmal wiederholen und auch noch einmal 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig längs in zwei Teile schneiden, die Arbeitsfläche bemehlen und jede Hälfte zu einem großen Rechteck ausrollen.

Der Teig wird jetzt quer in ungefähr 1cm breite Streifen geschnitten. Man braucht dazu ein scharfes Messer und eventuell ein Lineal.

Jeden Streifen mit den Fingerspitzen rollen, in der Mitte beginnend und aussen endend, wobei man den Teig leicht dehnt. Die Enden etwas platt drücken.

Auf ein beschichtetes Backblech legen, ca. 10 min. ruhen lassen und dann im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad in 10 bis 15 min. kross und hellgold backen.



GUTEN APPETIT !

WWW.HASEWEISS.DE