

Grissini

Zutaten (für ca. 48 Stück)

500 g Weizenmehl am besten Typ 00
(alternativ Typ 550 oder zur Not Typ 405)
15 g Salz
150 ml lauwarme Milch
150 ml lauwarmes Wasser
21 g frische Hefe
25 ml Olivenöl

4-5 EL Kates Kräutersalz oder alternativ 4-5 EL Thymian

Um das beste Ergebnis zu erzielen, benutzt ihr einen Pizza- oder Brotbackstein

Zubereitung

1. Mehl und Salz in ein Rührgerät geben. Lauwarme Milch und Wasser in einer Schüssel mischen und die Hefe in Krümeln dazugeben. Mit der Hand zusammenrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat (so spürt ihr es am besten). Olivenöl dazugeben.
2. Milch-Wasser-Hefe-Öl-Mischung zum Mehl und Salz dazugeben und auf niedriger Stufe für ca. 1 Min rühren bis sich der Teig von der Schüssel löst.
3. Jetzt hochdrehen auf ungefähr die Hälfte der Leistungstärke eurer Maschine und für 7-10 Min rühren, bis ein samtiger Teig entsteht, der sich komplett von der Schüssel löst.
4. Teig herausholen und in 4 Teile teilen. Daraus 4 Kugeln formen (1 Kugel ergibt 10-12 Grissini oder 1 Pizza).
5. Die Teigkugeln lasst ihr in einem großen, mit Olivenöl eingefetteten Gefäß mit Deckel mind. 2-3 Stunden gehen. Noch besser sind 5-6 Stunden. Wichtig ist, dass keine Zugluft an den Teig kommt.

Tipp: Wenn ihr nur 10-12 Grissini braucht, könnt ihr 3 Teigkugeln sofort in einzelnen Gefrierbeuteln einfrieren. Daraus könnt ihr entweder ein anderes Mal Grissini oder auch Pizza backen. Bei Bedarf nehmt ihr einfach eine Kugel aus dem Gefrierschrank und

lasst sie dann genau wie die frische Teigkugel in einem großen, mit Olivenöl eingefetteten Gefäß mit Deckel gehen.

6. Eine halbe Stunde bevor ihr die Grissini machen möchtet, den Backofen mit **Backstein** auf 270°C Ober-/Unterhitze aufheizen.
7. Nach der Gehzeit den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und sehr dünn ausrollen.
8. Den Teig leicht mit Olivenöl bestreichen und ca. 1 EL Kates Kräutersalz (oder nur mit 1 EL Thymian) darauf streuen.
9. In 5-6 lange Streifen (der Länge nach) schneiden und dann nochmals in der Länge halbieren, so dass man 10-12 lange Teigstücke hat. Wenn der Backstein mindestens 30 Min aufgeheizt hat, kann man vorsichtig anfangen, die Grissinis zu backen:

Backvorgang:

Ofentür öffnen und ein Teigstück nach dem anderen vorsichtig in die Länge ziehen und auf dem Backstein ablegen bis der Backstein komplett voll ist. Dann Ofen schließen und warten, bis die Grissini an den Seiten leicht braun werden. Bei manchen Backsteinen kann es nach 2 Minuten so weit sein, andere können aber auch 4 Minuten brauchen.

Die Grissini aus dem Ofen holen und den Backstein erneut belegen. Wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist. Wenn ihr mehr Teigkugeln verarbeiten möchtet, müsst ihr wahrscheinlich immer mal wieder den Pizzastein für ein paar Minuten aufheizen lassen.

Die Grissini kann man sofort essen, sie schmecken aber auch noch Tage danach wunderbar.

Tipp: Man kann mit 1 Kugel Teig Grissini backen und sie bei einem Essen zum Aperitiv servieren. Aus den anderen Kugeln kann man dann Pizza als Hauptgang backen.