

Rosmarin Grissini von Flavia Marty

Mengen für 50 Personen

1.0 kg Mehl

5.0 TL Salz

50 g Hefe

6.25 dl Wasser

3.75 EL Öl

50 g Rosmarin

Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig halbieren, Rosmarin unter eine Teighälfte kneten. Beide Teige zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen. Teig zu ca. 30 cm langen Grissini formen. Auf Backpapier belegte Bleche legen, mit wenig Wasser bestreichen, mit Salz bestreuen.

Ca. 20 Min. im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.