



hr1-DOLCE VITA

**Cornelia Poletto**

**Grissini**

Für 25-30 Stück, Zubereitungszeit etwa 45 Minuten, Ruhezeit etwa 1,5 Stunden

## ZUTATEN

500 g Weizenmehl  
20 g frische Hefe  
150 ml lauwarmes Wasser  
2 TL Salz  
120 ml Olivenöl

## ZUBEREITUNG

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben, eine Mulde hineindrücken und die Hefe dort hineinbröckeln. Einige EL des lauwarmen Wassers zugeben und mit etwas Mehl vom Rand zu einem weichen Teig anrühren. Den Teig 5–10 Minuten ruhen lassen. Dann das restliche Wasser, das Salz und das Olivenöl zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem Küchentuch zudecken und ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Den Teig erneut durchkneten, zu einer Rolle formen und diese in 25–30 gleich große Stücke schneiden. Daraus jeweils ca. 1 cm dicke Stangen rollen und mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Stangen mit einem Küchentuch zudecken und noch einmal  $\frac{1}{2}$  Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Stangen im heißen Ofen 12–15 Minuten goldgelb backen. Nach 10 Minuten Backzeit einmal wenden, damit sie von allen Seiten eine gleichmäßige Färbung bekommen.

Die knusprigen Gebäckstangen sind eine typisch italienische Beigabe zu Suppen, Salat oder Aufschnittplatten.

Rezept aus dem Buch:

**Cornelia Poletto**



hr1-DOLCE VITA

**Echt Poletto – Geheimnisse**  
Verlag Gräfe und Unzer  
ISBN 978-33833874055

meiner Küche