



Grissini

Man nehme für ca. 60 Stück:

6-8 Stiele Thymian
1 Ei
½ Würfel Hefe
350 g Mehl und etwas Mehl zum Bearbeiten
1 EL Zucker
1 TL Salz
7 EL Olivenöl
2 TL grobes Meersalz

- Thymianblättchen von den Stielen zupfen
- Ei trennen, Eigelb anderweitig verwerten
- Backofen auf 180° (Umluft) vorheizen

150 ml lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben. Zucker zufügen und die Hefe hineinbröseln, verrühren, dann 5 EL Olivenöl, Eiweiß, Salz und Thymian zugeben und (mit der Küchenmaschine) zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Dann den Teig kurz durchkneten und portionieren: 60 gleiche Portionen, evtl. eine Waage zu Hilfe nehmen. Jede Portion zu einer 15-18 cm langen Stange rollen und auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche verteilen. Mit dem restlichen Öl bepinseln und mit dem groben Meersalz bestreuen. In 15-18 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen und trocken lagern.