



Grissini

200 g Mehl
80 g Hartweizengriess
7 g Salz
180 ml Wasser
10 g Hefe
1 EL Malzpulver

Zubereitung

1. Im Kitchen Aid alle Zutaten 10 Minuten kneten lassen und danach $\frac{1}{2}$ Stunde kühl stellen.
2. Den Teig in Grissinistreifen abstechen und lang ziehen.
3. Im Backofen bei 180 Grad 15 Minuten backen.