

Grissini

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 8

- Droždí 0.5 kostka
- Cukr 0.5 lžička
- Hladká mouka 250 g
- Sůl 1 špetka
- Olivový olej 60 ml
- Oregano 1 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 8

Postup:

Droždí rozdrobte, přidejte cukr a zalijte 50 ml vlažné vody. Nechte rozpustit a přikryté nechte asi 10 minut kynout.

Z vykynutého droždí, mouky, ½ lžičky soli, oleje a 75 ml vlažné vody vypracujte hladké těsto.

Přikryté jej nechte asi 60-90 minut kynout, až se množství zdvojnásobí.

Ještě jednou propracujte a těsto rozpulte. Do jedné poloviny těsta přidejte oregano. Každou polovinu těsta rozdělte na 8 dílů a vytvořte dlouhé tenké tyčinky. Položte na plech s pečicím papírem. Pečte v troubě předehřáté na 225 °C asi 12 minut. Po cca 6 minutách tyčinky otočte. Nechte vychladnout.

Poznámka:

Tip: Pokud Grissini hned nesníte, uložte je do igelitového sáčku a do plastové uzavíratelné dózy. Před dalším podáváním je krátce ohřejte v troubě.