

Grissini

Zutaten

1	Päckchen Hefe
500 g	Mehl
275 ml	Wasser
2 EL	Salz
3 EL	Olivenöl

Zubereitung

Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. Zum Mehl geben und mit den weiteren Zutaten für den Teig verrühren. Den fertigen Teig für mindestens 30 Minuten gehen lassen.

Danach die Grissini ausrollen und auf ein Backblech geben. Dort auch noch mal kurz gehen lassen und anschliessend für ca. 15 Minuten bei 180 Grad backen.