

# Grissini mit Rosmarin, Sesam oder Käse

für den Zauberstein

## Zutaten:

275 ml Wasser

1 Prise Zucker

3 EL gutes Olivenöl

1/4 Würfel Hefe

500 g Mehl (Type 405)

2 TL Salz

etwas Mehl für die Arbeitsfläche

## zum Bestreuen:

3 EL getrockneter Rosmarin

2 EL Sesam- oder Mohnsamen

2 EL geriebener Käse



## Zubereitung:

Wasser, Zucker, Olivenöl und Hefe miteinander vermischen. Die Mischung möglichst etwas erwärmen auf ca. 38°C (handwarm). Mehl und Salz dazugeben und mit einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. **Knetzeit: ca. 5 Min.**

### **Im Thermomix:**

Wasser, Zucker und Hefe in den Thermomix geben und erwärmen (**4 Min./37°C/Stufe 2**). Dann Mehl, Salz und Olivenöl dazugeben und **4 Minuten/Knetstufe** kneten lassen, sodass ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht.

Den Teig in eine Schüssel geben und mit einem Küchen-Handtuch abgedeckt **ca. 20 Min.** gehen lassen.

Inzwischen den **Backofen vorheizen auf 200°C Ober/Unterhitze.**

Dann den Teig noch einmal kurz durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. In ca. 1 cm breite Streifen schneiden und diese an der Längsseite rund aufrollen.

Die nun entstandenen Teigstäbchen auf den Zauberstein legen, dünn mit Wasser bepinseln und nach Belieben mit Rosmarin, Sesam-/Mohnsamen oder Käse bestreuen.

**Backzeit: 20-25 Min.** (lieber etwas länger backen als zu kurz)

Die Grissini abkühlen lassen und in einer luftdichten Dose lagern, damit sie schön knusprig bleiben.