



Selbstgemachte Grissini

mit Parmesansauce (von Didi Maier)

Anleitung

Grissini:

Germ und Zucker in etwas lauwarmen Wasser auflösen, 2 EL vom Mehl untermischen. Restliches Mehl, aufgelösten Germ, Olivenöl, restliches Wasser und Salz zu einem seidig glatten Teig verkneten, 30 Minuten gehen lassen.

Backrohr auf 220°C vorheizen. Teig 1 cm dick ausrollen, in ca. 1 cm breite Streifen schneiden, auf 2 Backbleche legen, mit Milch bestreichen und eventuell bestreuen. Grissini ca. 6 Minuten goldgelb backen, auskühlen lassen und nochmals 1 - 2 Minuten backen (dabei werden sie knusprig).

Parmesansauce:

Alle Zutaten verrühren und mit einem Stabmixer pürieren.

Salzburger Köche
Salzburger Köche

Benötigte Zutaten

Grissini	
250 g	Mehl
1/2 TL	Salz
20 g	Germ
125 ml	Wasser lauwarm
2 EL	Olivenöl
2 EL	Milch
1 Prise	Zucker

Sesam , Mohn,
Leinsamen, geh.
Kürbiskerne, etc. zum
Bestreuen



Parmesansauce

1 EL Dijonsenf

2 EL Weißweinessig

5 EL Mayonnaise

4 EL **Premium Sauerrahm**

Zitronen , Salz, Pfeffer,
geriebenen Parmesan