

# Dunne Grissini.



## Ingridients

- 140 g water
- 1/2 theelepel suiker
- 1 theelepels gedroogde biergist (4g) of 8 g verse gist
- 250 g meel
- 40 g extra vergine olijfolie
- 1/2 theelepel zout (naar believen)
- 25 g griesmeel van harde tarwe
- 1 tot 2 eetlepels sesamzaadjes of maanzaadjes (optioneel)



1. Doe het water, de suiker en de gist in de mengbeker, meng **1 min/ 37°C/ snel 2.**
2. Voeg het meel, 60 g olie en het zout, kneed **3 min/ deegstand.**
3. Leg het deeg op het met bestrooide werkblad en vorm het tot een blok, bestrijk de bovenkant met olie, bedek het deeg met plasticfolie en laat rijzen tot het volume verdubbeld is (ongeveer 1 u).
4. Verwarm de oven voor op 200°C. Maak de bakplaat klaar door ze met griesmeel te bestrooien.
5. Neem het deeg en bestrooi het met griesmeel. Snij plakjes deeg van ongeveer 1 cm dik. Maak elk stukje dun door aan de uiteinden zodanig te rekken dat het even lang wordt als de bakplaat. Leg de grissini naast elkaar op de bakplaat.
6. Bestrooi de grissini naar believen met zout, sesam- of maanzaadjes.
7. Bak gedurende 15 tot 20 min in een warme oven (220°C) en zie erop toe dat de grissini niet te donker worden.
8. Laat afkoelen opeen rooster en eet koud op.

Bron: Gevarieerd koken elke dag, Thermomix