



Benötigte Zutaten

Grissini

250 g	Mehl
1/2 TL	Salz
20 g	Germ
125 ml	Wasser lauwarm
2 EL	Olivenöl
2 EL	Premium Alpenmilch
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
etwas	Granformaggi geriebenen, oder Parmesan

Selbstgemachte Grissini

mit Parmesansauce (von Didi Maier)

Anleitung

Grissini:

1. Germ und Zucker in etwas lauwarmen Wasser auflösen, 2 EL vom Mehl untermischen.
2. Restliches Mehl, aufgelösten Germ, Olivenöl, restliches Wasser und Salz zu einem seidig glatten Teig verkneten, 30 Minuten gehen lassen.
3. Backrohr auf 220°C vorheizen.
4. Teig 1 cm dick ausrollen, in ca. 1 cm breite Streifen schneiden, auf 2 Backbleche legen, mit Milch bestreichen und eventuell bestreuen.
5. Grissini ca. 6 Minuten goldgelb backen, auskühlen lassen und nochmals 1 - 2 Minuten backen (dabei werden sie Knusprig).

Parmesansauce:

6. Alle Zutaten verrühren und mit einem Stabmixer pürieren.

Salzburger Köche
Salzburger Köche