

Knusprige Grissini

Die knusprig würzigen Gebäckstangen eignen sich hervorragend für den kleinen Hunger zwischendurch, als Appetitmacher oder Knabbergebäck.

Zutaten:

1/2 Würfel	frische Hefe (ca. 20 g)	150 ml Milch
500 g	Mehl (Weizen oder Dinkel)	2 TL Tomatenmark
1 Prise	Pfeffer aus der Mühle	1 TL Rosmarin
1 TL	granulierte Zwiebel	1 TL Thymian
4 EL	gutes Olivenöl	1 TL Zucker
		2 TL Salz

1 Milch lauwarm erhitzen, zerbröckelte Hefe und Zucker einrühren. Mehl, 2 TL Salz und Olivenöl hinzugeben, alles in der Schüssel, dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche glatt kneten, Teig sollte glatt und geschmeidig sein. 45 Min zugedeckt gehen lassen.

2 Teig nochmals durchkneten, Tomaten/Kräuter unterkneten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 40x40 cm ausrollen und mit einem Teigradchen oder Piz-

zaschneider in ca. 25 Streifen schneiden.

3 Jeden Streifen zu einem langen dünnen Strang rollen, leicht zwirbeln, auf ein Backblech (mit Backpapier) legen. Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

4 Grissini mit einem Küchentuch gut abdecken und 30 Min gehen lassen und ca. 15-20 Min auf der mittleren Schiene backen.

Lust auf noch mehr essbare Geschenkideen? Unsere Gourmet-Sektion „Lecker schenken“ auf www.erlebnisgeschenke.de hält viele weitere Rezepte für Sie bereit!

Blogautor: Sonja
von amorundkartoffelsack.blogspot.de

Neben Rezepten zum Verlieben, schreibt Sonja bei „Amor und Kartoffelsack“ auch Restaurant- und Kochbuchbewertungen.



Verpackungsidee

Etiketten und Geschenkanhänger



Materialien:

Stoffbändchen
DIN A4 Papier
Kleber
Schere
Stift

Die Etiketten bzw. Anhänger ausschneiden und beschriften.
Den Anhänger mit einem Stoffbändchen an den Flaschenhals
binden und das Etikett zur Dekoration ankleben.

