

nr. 17

Her kommer opskriften på verdens bedste værtindegave! Med et bundt blandede grissini'er kommer man nemlig langt, langt ind i de fleste brødelseres hjertes. Men grissini'er kan også bruges til andet. Er du løbet tør for ideer, så kunne en sjov - spiselig - juleleg, hvor alle kan være med, måske være et hit? Trille grissini'er på tid - trille den længste ... Der går nemt sport i det, så sørg for at lave dobbelt portion!!

Grissini

Ca. 26 stk

470 g fintsigtet speltmel
15 g gær
10 g salt
240 g vand
60 g olivenolie

Gæren smuldres fint i melet, salt og vand tilsættes. Bland det hele godt og tilsæt afslutningsvis olien. Herefter æltes dejen grundigt til den er blank og spænstig. Har du en røremaskine, kan du med fordel bruge den til denne dej. Sæt dejen til hævnning et lunt sted, til den har nået dobbelt størrelse.

Forvarm ovnen til 200 grader, almindelig varme.

Vend dejen ud på et rent bord. Der er så meget olie i dejen, og den er så fast, at mel på bord ikke er nødvendigt. Fold og form dejen til en pølse.

Del dejen i stykker à ca. 30 g og tril dem så de bliver ens tynde (ca. 3-4 mm i diameter) og lige så lange som din bageplade (her: 38 cm på den lange led).

Læg grissini'erne på bagepladen (som er beklædt med bagepapir) og klip enderne af med en saks. Det yderste af grissini'erne har tendens til at blive lidt tykkere end resten og det ser ikke pænt ud. Efterhævning er ikke nødvendig.

Bag grissini'erne i ca. 20 min., på næstøverste ribbe i ovnen, til de er helt tørre og sprøde.

Køl af på en rist og server grissini'erne i en høj kande eller vase med lidt god olivenolie eller pesto til.

Du kan variere din grissini'er ved at tilsætte dejen et par skefulde pesto eller fintrevet parmesan eller blot ved at trille dem i sesam eller birkes. Så skal de bage ca. 2 min. længere!

