2_ GH005

GRISSINI AUS KHORASAN-WEIZEN

ZUBEREITUNG

1| Für den Teig Mehl, Salz und Tomaten vermischen, in der Mitte eine Vertiefung formen. Hefe hineingeben, mit wenig Wasser zu einem Brei anrühren. Diesen Vorteig zugedeckt aufgehen lassen.

2| Die Marinade zubereiten und die Hälfte der Marinade zum Vorteig geben. Mit dem restlichen Wasser alle Zutaten für den Teig in der Schüssel zu einem Teigballen kneten. Den Hefeteig während 5 Minuten kneten, dann zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen.

3| Teig in Portionenstücke schneiden und davon Teigrollen von ca. 1cm Breite und 30cm Länge ausrollen, dazu kein Mehl verwenden. Auf ein mit Pergament belegtes Backblech legen. Die ungebackenen Grissini mit der restlichen Marinade bepinseln und nochmals ca. 30 Minuten aufgehen lassen. In der unteren Hälfte des auf 220°C vorgeheizten Ofens während 12-15 Minuten backen, bis die Grissini hellbraun sind. Grissini auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipp: Den fertigen Grissiniteig zugedeckt über Nacht im Kühlschrank langsam aufgehen lassen. Vor dem Formen während 1-3 Stunden Raumtemperatur annehmen lassen.

ZUTATEN

500g	Khorasan-Weizen/Kamut, fein gemahlen
18g	Salz
4Stk	getrocknete Tomaten
8g	Hefe
340ml	Wasser
Marinade:	
50ml	Olivenöl

1TL	Koriandersamen
1/2TL	Fenchelsamen
1TL	Oregano, getrocknet
2-3Msp.	Chilipulver o. Chiliflocken

ERKUNDUNGEN ÜBER DEN KHORASAN-WEIZEN

MEHR ZUM THEMA SCHEINGETREIDE

Küche 2_ GH002 Blini

Küche 2_ GH001 Kasha

Fülscher Buchweizenküchlein Nr. 1012 / Rezept