



Zarte Dinkelgrissinis

Dinkelgrissinis, eine ganz "gemeine" Köstlichkeit mit Suchtcharakter für zwischendurch, zum Knabbern, zum Dippen, beim netten Gespräch mit Freunden zu einem Glas Bier oder Wein...

Selbst wenn man schon satt ist, irgendwie sucht sich so ein Grissini immer noch eine Lücke im Magen.

Das Rezept

für ca. 20 Stück - je nach Länge und Dicke

100 g Dinkelmehl Typ 1050

50 g weiche Butter

30 g geriebener Käse, Parmesan oder Pecorino

4 EL Wasser

gehäufter TL Pizzagewürz

Salz

etwas Olivenöl

So wird's gemacht

Alle Zutaten rasch zu einem Teig vermischen.

Diesen zu einer Kugel formen, in Folie einwickeln.

30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Zwischenzeitlich den Backofen auf 200° Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen und

ein Backblech mit Olivenöl bestreichen.

Vom Teig kleine Stücke abnehmen, zu langen Grissini-Stängchen rollen und auf das Blech legen.

In ca. 12 Minuten goldbraun backen.

Mit einem guten Schinken und einem Glas Rotwein ein Genuß!

Guten Appetit!