



Grissini con Parmigiano Reggiano

Rezept von Stefania Lettini

Zutaten (für circa 30 Gebäckstangen)

500 g Manitoba Mehl (oder Mehl Typ „00“ oder auch Mehl 405)

1 Beutel Trockenhefe

275 ml lauwarmes Wasser

10 g Zucker

75 ml Olivenöl extra Vergine

150 g Parmigiano Reggiano DOP (fein gerieben)

15 g grobe Meersalzflöcken

15 g Pfeffer

Optional:

30 Scheiben roher italienischer Schinken

Zubereitung

Die Hefe zusammen mit dem Zucker in lauwarmem Wasser auflösen. Das Mehl in eine große Schüssel füllen und in der Mitte mit den Fingern eine Mulde formen. Hier nun zunächst 50 Milliliter Olivenöl hineingeben, danach das Wasser mit der aufgelösten Hefe. Wer eine Knetmaschine hat, kann den folgenden Knetvorgang auch mit der Küchenmaschine erledigen. Nun 100 Gramm von dem frisch geriebenen Parmesan dazugeben, ebenso Salz und Pfeffer. Die Masse kneten, bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig in eine längliche Form bringen und zwei Stunden an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Wenn der Teig aufgegangen ist, fingerbreite Stücke abschneiden und mit geölten Händen auf einem Holzbrett ausrollen. Die Dicke und Länge der Grissini ist dem persönlichen Gusto überlassen. Die handgerollten Grissini dann auf Backblechen mit Backpapier verteilen. Das restliche Olivenöl mit Salz und Pfeffer würzen und die Grissini damit einpinseln. Mit dem restlichen Parmigiano Reggiano gleichmäßig bestreuen.

Den Ofen auf 210 Grad Celsius (Umluft) vorheizen und die Grissini backen, bis sie goldgelb werden (circa 12 bis 15 Minuten). Anschließend abkühlen und ruhen lassen. Je dünner die Grissini sind, desto knuspriger werden sie. Wer lieber etwas weichere Grissini mag, der formt sie etwas dicker und backt dafür etwas länger. Wer mag, kann nun die Grissini noch mit Parmaschinken umwickeln. Dieses Rezept ist eine ideale Basis für kreative Abwandlungen beispielsweise mit Rosmarin, Curcuma, Chili oder Thymian.