

HUNGAST RECEPTEK

Mediterrán grissini

Hozzávalók:

- 5 db tojás
- 1 kg liszt
- 50 g élesztő
- 50 g kristálycukor
- 1 g szárított bazsalikom
- 6 g só
- 2 dl olívaolaj
- 5 dl tej
- 500 g vöröshagyma
- 5 gerezd fokhagyma
- 200 g fekete olajbogyó



Elkészítés:

A tejet a cukorral megmelegítjük, beleszórjuk az élesztőt majd félre tesszük. A lisztet és a sót egy tálba rakjuk a száraz zöldfűszerekkel, a felfutott élesztőt ráöntjük, hozzáadjuk az olívaolajat, majd kevés vízzel együtt ruganyos tésztát gyúrunk. Meleg/langyos helyre félretesszük és legalább fél órát kelni hagyjuk.

Amikor a tészta megkelt, a sütőt 170 fokra bekapcsoljuk, majd a tésztát egy nagy téglalap alakra nyújtjuk. Egyik felére rászórjuk a felszeletelt olajbogyót, a pirított hagymát, és a fokhagymát és a másik felével betakarjuk. Kissé megnyomkodjuk, esetleg ismét kinyújthatjuk, ha túl vastagnak ítéljük, majd 1 ujjnyi vékony hosszú csíkokra szeljük. Ezután a csíkok végeit ellentétes irányba sodorjuk, addig, amíg csinos kis rudak lesznek belőle. Kivajazott tepsibe sorakoztatjuk, tetejüket megkenjük tojással és 170 fokon 10 percig sütjük, majd 5 percig még szárítjuk. Frissen is fogyasztható!



TIPP

Néhány nappal előre elkészítve, kiszárítva, klasszikus ropogós válik belőle.

