

# Grissini

Toplam 83 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 24 dk

8 kişilik

Orta

~200 kcal

Açılış 5/10

İnce çubuk şeklinde pişen, zeytinyağlı İtalyan ekmeği.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 tatlı kaşığı Biberiye

## Yapılışı

1. 3 su bardağı un, maya, tuz, ılık su ve zeytinyağı 7 dakika yoğurun.
2. Hamuru örtüp 30 dakika mayalandırın. Glutene gluten gevşesin ve çubuklar kolay uzasın.
3. Biberiyeyi hamura bastırıp 1 cm çapında parçalar halinde yuvarlayın.
4. Çubukları kızgın yağda ve 190°C fırında 7 dakika kuru çubuklara kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Çubukları 15 kalın olarak yuvarlayın. Fırında çubukları pişirin.

### SERVIS ÖNERİSİ

Peynir tabağıyla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş