

23. Februar 2019

## Hartweizen-Grissini

Etwas Geduld sollte man schon mitbringen, wenn man die knusprigen Teigstangen backen möchte. Ein Ciabatta-Teig ist die Grundlage. Er ist mit 25% Hartweizenmehl ausgestattet und sollte sich mit „Luft“ vollpumpen können, ehe er in dünne Teigstangen geteilt wird.

### Vorteig

- 75 g Hartweizenmehl
- 75 g Weizenmehl 550
- 75 g Wasser (kalt)
- 1,5 g Frischhefe

### Hauptteig

- Vorteig
- 150 g Weizenmehl 550
- 120 g Wasser A (25°C)
- 24 g Wasser B (25°C)
- 6 g Salz
- 12 g Olivenöl

Die Vorteigzutaten zu einem festen Teig verkneten und 12-16 Stunden bei 12-16°C reifen lassen.

Sämtliche Zutaten außer Wasser B 5 Minuten auf niedrigster Stufe und 5 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten Teig kneten. Weitere 2-3 Minuten kneten und dabei das Wasser B einarbeiten (Teigtemperatur ca. 26°C).

Den Teig 3 Stunden bei Raumtemperatur (ca. 20°C) reifen lassen. Nach 30, 60 und 90 Minuten dehnen und falten.

Den Teig halbieren, die Hälften schonend in ca. 10 cm breite Streifen schieben und mit Käse, Kümmel, Salz o.ä. bestreuen.

Dann mit der Teigkarte von der kurzen Seite der Streifen ca. 1 cm dicke Bahnen abstechen, auf ca. 30 cm Länge ziehen und auf Backpapier setzen.

Vor dem Austrocknen geschützt 60 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen.

10-15 Minuten bei 220°C mit Heißluft backen.

Die Grissini, nachdem sie ausgekühlt sind, in eine dichte Dose oder Tüte verpacken, damit sie knusprig bleiben.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden*

*Zubereitungszeit gesamt: ca. 17-21 Stunden*



www.brotbacken.de