

Grissini mit Fenchel und Speck

by Andreas - Donnerstag, März 08, 2012

<http://mundgericht.de/index.php/grissini-mit-fenchel-und-speck/>

Wer kennt sie nicht vom Italiener um die Ecke? Gigantische „Salzstangen“ meist in einem hohen Glas auf dem Tisch drapiert. Geschmacklich eher unauffällig, dienen sie eigentlich nur zur Überbrückung der Wartezeit auf das bestellte Essen. Im angeregten Gespräch können Grissini dann schnell zu sich unaufhaltbar verkürzende Taktstöcke werden. Ich habe versucht mit Schinken, Rosmarin und Fenchel dem Gebäck einen etwas intensiveren Geschmack zu geben.

330 gr. Mehl

50 gr. geriebener Parmesan

50 gr. gewürfelter Räucherschinken

½ Päckchen Trockenhefe

6 EL Olivenöl

2 TL Rosmarinnadeln

1 TL Fenchel

1 TL Salz

Alle Zutaten mit 6 EL lauwarmem Wasser in eine Schüssel geben und gut verkneten. Abgedeckt etwa eine Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen. Nochmals gut durchkneten und den Teig portionsweise in lange, dünne Rollen formen. Auf die gewünschte Länge schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech in den vorgeheizten Backofen geben. Die Grissini bei ca. 160 Grad 30 Minuten backen.