



Grissini (Italiaanse broodstengels)

Dunne, krokante broodstengels uit Turijn. Heerlijk bij een aperitief, met een plakje rauwe ham eromheen of zo uit het mandje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	18'	30	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

300 gr bloem
170 ml lauw water
5 gr verse gist
6 gr zout
3 el olijfolie
1 tl suiker
grof zeezout
sesamzaad of rozemarijn naar keuze

fijne griesmeel of bloem om uit te rollen

Bereidingswijze

1. Los gist en suiker op in het lauwe water. Meng bloem en zout, voeg het gistwater en de olijfolie toe en kneed 8 minuten tot een glad deeg.
2. Laat afgedekt 1 uur rijzen tot verdubbeld.
3. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed twee bakplaten met bakpapier.
4. Druk het deeg uit tot een rechthoek van ongeveer 1 cm dik op een licht bebloemd werkvlak.
5. Bestrijk de bovenkant licht met olijfolie en strooi er zeezout, sesam of rozemarijn over.
6. Snijd met een deegroller repen van ongeveer 1,5 cm breed.
7. Rol en rek elke reep voorzichtig uit tot een dunne stengel van 25 tot 30 cm en leg met wat ruimte op de bakplaat.
8. Bak 15 tot 18 minuten tot de grissini goudbruin en helemaal krokant zijn.
9. Laat volledig afkoelen op een rooster; ze worden dan nog knapperiger. Bewaar luchtdicht.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)