



## Grissini (Italiaanse broodstengels)

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

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES   | CATEGORIE                     |
|---------------|------------|-----------|-------------------------------|
| <b>30'</b>    | <b>18'</b> | <b>30</b> | <b>Aperitief &amp; hapjes</b> |

### Ingrediënten

300 gr bloem  
170 ml lauw water  
5 gr verse gist  
6 gr zout  
1 kl suiker  
3 el olijfolie, plus extra om te bestrijken  
grof zeezout naar smaak  
sesamzaad of gedroogde rozemarijn naar keuze  
fijn griesmeel of bloem om mee uit te rollen

## Bereidingswijze

---

- 1.** Los de verse gist en de suiker op in het lauwe water en laat 5 minuten staan tot het mengsel licht schuimt.
- 2.** Meng de bloem en het zout in een grote kom. Maak een kuiltje in het midden, giet het gistwater en de olijfolie erbij en kneed alles 8 minuten tot een soepel, glad deeg.
- 3.** Vorm een bal, leg het deeg terug in de kom, dek af met een vochtige keukenhanddoek en laat 1 uur rijzen op een warme, tochtvrije plek tot het deeg in volume verdubbeld is.
- 4.** Verwarm de oven voor op 200 graden (boven- en onderwarmte) en bekleed twee bakplaten met bakpapier.
- 5.** Bestrooi het werkvlak licht met griesmeel of bloem. Druk het gerezen deeg voorzichtig plat en rol het uit tot een rechthoek van ongeveer 1 cm dik.
- 6.** Bestrijk de bovenkant licht met olijfolie. Strooi er naar wens grof zeezout, sesamzaad of rozemarijn over.
- 7.** Snijd de rechthoek met een pizzasnijder of scherp mes in repen van ongeveer 1,5 cm breed.
- 8.** Neem elke reep bij beide uiteinden vast en rek hem voorzichtig uit tot een stengel van 25 tot 30 cm. Leg de stengels met voldoende tussenruimte op de voorbereide bakplaten.
- 9.** Bak de grissini 15 tot 18 minuten in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin en volledig krokant zijn. Controleer na 15 minuten, want de baktijd hangt af van de dikte.
- 10.** Haal de bakplaten uit de oven en laat de grissini volledig afkoelen op een rooster. Ze worden nog knapperiger tijdens het afkoelen. Bewaar ze in een luchtdichte doos.

### Tip

Wil je extra dunne, superkrokante grissini? Rek de deegrepen zo dun mogelijk uit voor het bakken. Hoe dunner de stengel, hoe krokanter het eindresultaat. Ververs je olie regelmatig: oude olijfolie geeft een bittere smaak.

### Lekker met

Serveer met een selectie van charcuterie, zoals bresaola of parmaham, en wat verse olijven.

### Dranktip

Een glas droge prosecco of een lichte Piemonte witte wijn zoals Gavi past perfect bij deze Italiaanse klassieker.

---

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