



GMUNDNER
KERAMIK

HANDGEFERTIGT
SEIT 1492



Flammen-Grissini

Ein Rezept von Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik



GMUNDNER.AT

Zutaten:

Für die Grissini:

- 400 g helles Dinkelmehl oder Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 1 TL Rohrzucker
- 150 ml Wasser, lauwarm
- 25 g Germ, frisch
- 1 Eiklar
- 50 ml Olivenöl
- 2 Zweige Rosmarin, fein gehackt

Zum Bestreuen:

- Sesam
- Kürbiskerne, gemahlen
- Salz aus der Mühle

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH

Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, Österreich, T +43 (0) 7612 786-0, F +43 (0) 7612 786-99, office@gmundner.at
UID-Nr. ATU49906909, FN 145945 A, FB-Gericht: Wels, Raiffeisenlandesbank OÖ AG, IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671, BIC: RZOOAT2L





GMUNDNER
KERAMIK

HANDGEFERTIGT
SEIT 1492



Zubereitung:

1. Das lauwarme Wasser in eine große Rührschüssel geben und Germ darin auflösen. Salz, Zucker, Eiklar, Olivenöl und gehackten Rosmarin untermischen. Mehl zugeben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt etwa 45 Minuten gehen lassen.
2. Den Ofen auf 180°C Heißluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
3. Den Teig auf eine Arbeitsfläche stürzen, kleine Portionen abnehmen und diese mit den Händen zu dünnen und langen - etwa 60 cm - Strängen formen. Die Stränge dann direkt am Backpapier zu Flammen formen. Die Flammen-Grissini mit Wasser bestreichen und mit etwas Sesam, Kürbiskerne und grobem Meersalz bestreuen.
4. Die Grissini 10-12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

