



## Rosmarin-Grissini

Ca. 35 Stück

½ Päckchen Trockenhefe (4 g)

300 g Mehl

60 g Parmesan

1-2 Zweige Rosmarin [1 TL getrockneter Rosmarin]

4 EL Olivenöl

1 gestr. TL Salz

- Parmesan reiben
- Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und hacken
- Hefe mit 2 EL warmem Wasser verrühren und 15 Min. an einen warmen Platz stellen

Alle Zutaten, sowie 6-7 EL Wasser zu einem Teig verkneten. 45 Min. gehen lassen. Backofen auf 180° vorheizen. Kleine Portionen vom Teig nehmen und daraus 1 cm dicke und ca. 20 cm lange Rollen formen. Die Grissini für 30 Min. in den Ofen geben, nach 10 Min. die Temperatur auf 150° reduzieren. In den letzten 10 Min. den Bräunungsgrad ständig kontrollieren. Die Grissini dürfen innen nicht mehr weich, außen aber auch nicht zu braun werden. Ggf. die Temperatur weiter reduzieren.