

Grissini mit Parmesan & Schwarzkümmel

Zutaten Teig:

- 280 g Wasser
- 1 EL Gerstenmalz
oder 1 TL Zucker
- 15 g frische Hefe
- 500 g Weizenmehl, und etwas mehr für
die Arbeitsfläche
- 80 g Olivenöl, nativ, und etwas mehr für
die Schüssel
- 1 TL Salz
- Geriebener Parmesan
- 2 EL Schwarzkümmel ganz



ZUBEREITUNG:

Wasser, Gerstenmalz und Hefe in den Mixtopf geben, **1 Min./37°C/Stufe 2** auflösen.

Mehl, 40 g Olivenöl und Salz zugeben und **3 Min./ kneten**.

Teig zugedeckt im Kühlschrank über Nacht garen (schnelle Variante: 1-2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen)

Aus dem Teig in eine ca. 7-8cm dicke Rolle machen und dann nochmal ca. 30 min zugedeckt „entspannen“ lassen. In einem Teller: geriebener Parmesan, Schwarzkümmel und etwas grobes Salz vermischen und in einem kleinen Teller Olivenöl herrichten.

Arbeitsfläche leicht bemehlen und mit dem Teigschaber jeweils 1cm dicke Streifen von der Teigrolle abstechen.

Die kleinen Teiglinge in Olivenöl, dann in der Parmesan Schwarzkümmel - Mischung wälzen und vorsichtig in die Länge ziehen und auf vorbereitetes Backpapier legen.

Backofen auf **O/U 230°C** vorheizen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten goldbraun backen. Grissini auf einem Kuchengitter oder auf dem Backblech abkühlen lassen servieren.