



Troadkastn Vollkornmehl

Ecker Hilde und Norbert
Oberpilsbach 6, 4840 Pilsbach
Tel. 0664/8536590
hilde.ecker@agr-ar-en.at
www.vollkornmehle.at

Rosmarin Grissini



Zutaten

1000 g Dinkelvollkornmehl extra fein, 35 g Salz, 40 g Hefe, 3 Ei Olivenöl, 30 g getr. Rosmarin (Brotgewürz), ca. 700 ml warmes Wasser

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und rasch zu einem weichen Teig kneten.

50 Min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen

Teig in 4 Teile teilen und aus den einzelnen Teilen Rechtecke ausrollen, ca. 1 cm dick. Mit großer Teigkarte streifen abschneiden etwas drehen und auf ein mit Backfolie ausgelegtes Blech legen.

Backrohr 220 Grad Heißluft abfallend auf 190 Grad ca. 15 Min. backen.

Auf Gitter auskühlen lassen.

Für Knabberstangen zum Nachtrocknen bei 110 Grad nochmals in den Ofen geben.