

Grisini



Potrebno malo vežbe

Za tepsiju:

papir za pečenje



Kvasno testo:

500 g pšeničnog brašna
1 kesica Dr. Oetker Suvog kvasca
1 kašičica soli
1 kašičica šećera
5 kašika maslinovog ulja
125 ml (1/8 l) mlakog mleka
175 ml tople vode

Osim toga:

½ kašičice usitnjenog bosiljka
½ kašičica usitnjenog origana
malo grube morske soli
malo susama
malo maka

Kvasno testo: Prosejte brašno u činiju i pažljivo sjedinite sa kvascem. Dodajte preostale sastojke i sve umesite mikserom (nastavci za mešenje) prvo najmanjom, potom 5 minuta najvećom brzinom, tako da dobijete glatko testo. Pokrijte ga i ostavite da odstoji na toplom mestu dok se vidno ne uveća.

U međuvremenu obložite tepsiju papirom za pečenje. Zagrejte rernu. ¼ testa zamesite sa bosiljkom i origanom, oblikujte valjak i podelite na 7 jednakih delova. Preostalo testo podelite na oko 20 jednakih delova. Svaki deo testa oblikujte u 30 cm dugacke grisine, stavite na tepsiju i ostavite jos 20 minuta da nadođu.

Premažite sve grisine vodom, a one bez začinskog bilja pospite grubom solju, susamom i makom. Stavite da se peku.

Temperatura pečenja:

Gornji i donji grejači: oko 200° C (prethodno zagrejati rernu)
Topao vazduh: oko 180° C (prethodno zagrejati rernu)

Gas: stepen 3-4 (prethodno zagrejati rernu)

Vreme pečenja: oko 20 min.

Napomena: Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne.

Grisine ne treba da budu mekane, već suve i hrskave.

Prevucite ih sa papirom za pečenje na rešetku da se hlade.

SAVET:

- Možete da ih napravite 10 dana ranije. Ohlađeno pecivo čuvajte u kutiji sa poklopcem.
- Obmotajte ih tankim šnitama šunke i servirajte kao predjelo.

Odgovarajući proizvodi:

Suvi kvasac

© Copyright 2010 by Dr. Oetker d.o.o. Beograd - www.oetker.rs