

Grisini

Grickalice za sve prilike

1 Pecivo



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Tepsija:

papir za pečenje

Kvasno testo:

500 g pšeničnog brašna

1 kesica Dr. Oetker Suvi pekarski kvasac

1 kašičica soli

1 kašičica šećera

5 kašika/e maslinovog ulja

125 ml mleka mlakog

175 ml vode tople

Dodatno:

0,5 kašičice origana usitnjenog

soli grube morske

susama

maka

0,5 kašičice bosiljka

1 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. $\frac{1}{4}$ 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 rerne 200 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom 180 °C

peći: otprilike 20 minuta

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.



Dr. Oetker d.o.o.

Savet:

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



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300