

Smaki świata: Grissini z oliwkami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	250 g
drożdże suche	8 g
woda ciepła	140 ml
miód	1 łyżka
oliwa	20 ml
sól	1/2 łyżeczki
oliwki zielone	20 g
oliwki czarne	20 g
rozmaryn	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszać wszystkie składniki oprócz oliwek i rozmarynu. Przykryć ściereczką i pozostawić na 20 minut. Po tym czasie wyrabiać ciasto przez 10 minut. Gdy ciasto będzie gładkie, przełożyć je do miski posmarowanej oliwą, przykryć ściereczką i odstawić na 1 godzinę do wyrośnięcia.

Oliwki osuszyć i drobno posiekać.

Piekarnik nagrzać do temperatury 210 stopni Celsjusza.

Wyrośnięte ciasto rozwałkować na arkuszu papieru do pieczenia na kształt prostokąta. Z wierzchu posypać oliwkami i rozmarynem. Ciasto pokroić w cienkie paluszki. Paluszki delikatnie skręcić i posmarować oliwą.

Piec ok. 15 minut.