

Grissini

GRISSINI

Suroviny:

250 g Špaldová múka

200 g Voda

65 g Tekvicové semiačka do cesta

20g Opražené posekané tekvicové semiačka na posypanie

7,5 g Droždie VIVO

7,5 g Soľ

7 g Olej tekvicový

5 g Olej na vymastenie misky

Postup prípravy:

Z múky, droždia, soli a vlažnej vody vymiesime cesto, do ktorého pri konci miesenia pridáme tekvicové semiačka a tekvicový olej a vymiešame dohľadka.

Vymiesené cesto preložíme do olejom vymastenej misky, prikryjeme utierkou a necháme kysnúť. Po uplynutí cca 40 minút cesto preložíme a necháme ho opäť kysnúť 40 minút, tento proces opakujeme dvakrát. Prekladáme bez pridania ďalšej múky. Hotové cesto, keď je vidno pekné bublinky, vyklopíme na pomúčený stôl a zľahka prstami roztiahneme na cca 20cm široký plát. Nakrájame ho na tyčinky hrubé cca 2-2,5cm. Tyčinky vyvážame vo zvyšku nasekaných tekvicových semiačok, aby sa semiačka prilepili na tyčinky a poukladáme na plech s pečným papierom.

Pečieme v rúre vyhriatej na 220-230°C s parou asi 10-12 minút.

Pečenie s parou = pri zapnutí rúry do nej vložíme plechu s vyšším okrajom, aby sa vyhrial, do ktorého na začiatku pečenia nalejeme vodu (cca 2 dcl).

Môžeme podávať s plátkom sušenej šunky, alebo napríklad s lekvárom zo žltého melóna; výborne sa hodí aj k posedeniu pri víne. Dobrú chuť!

Viac na našom [FB Pečenie nás baví.](#)

