

# Grissini

Toplam 53 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk

8 kişilik

Orta

~200 kcal

Açılış 15/10

İnce çubuk şeklinde pişen, zeytinyağlı İtalyan ekmeği.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 tatlı kaşığı Biberiye

## Yapılışı

1. Hamur malzemelerini yoğurup 30 dakika mayalandırın.
2. Hamuru ince çubuklar halinde yuvarlayın.
3. Grissinileri 190°C fırında 15-18 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Çubukları eş kalınlıkta yuvarlayıp fırında çıtlatın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Peynir tabağıyla servis edin.

## Alerjenler

Gluten