

*Grissini*

Hozzávalók:

- 1 kg finomliszt
- 40 g élesztő
- 30 g cukor
- 30 g tejpor vagy fele víz helyett tej
- 500 ml víz
- 150 g sajt (parmezán)
- 100 g szezám, aprított olívbogyó vagy tökmag

Kelt tésztát készítünk a szokásos módon: az élesztőt a cukros tejben felfuttatjuk, majd hozzáadjuk a liszthez, melyben már elkevertük a sót. Végül folyamatosan csurgatjuk hozzá a vizet. Ezt jól kidolgozzuk, dagasztjuk.

Letakarva kelesztjük közel 1 órát meleg helyen. Ha megkelt, a tésztánkat kiborítjuk és újra átdolgozzuk, átgyúrjuk. Kinyújtjuk kb. fél cm vastagságúra.

Ezt hosszában kettévágjuk, az egyik felét megszórjuk reszelt sajttal és az aprított oliva bogyóval, majd befedjük a tészta másik felével. Ezt követően 1,5 cm vastag és 15-20 cm hosszú csíkokat vágunk.

Ezeket a csíkokat két végén megfogva ellenkező irányba csavarva alakítjuk, a megcsavart csíkokat tepsiben sütőpapírra helyezünk, majd tojás sárgájával megkenjük.

200 C°-os sütőben kb. 10-13 percig szép arany barnára sütjük.

**Jó étvágyat kívánunk!**