

Grissini

Zutaten

200 g helles Dinkelmehl
50 g Sorghummehl
10 g Salz
10 g Hefe
1 EL Olivenöl
2 EL geriebener Käse
2 EL Rapskörner oder Leinsamen oder Sesam
1½ dl Wasser



Zubereitung

1. Hefe mit dem Wasser auflösen
2. alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten
3. Teig ca. 1½ Stunden aufgehen lassen
4. Teig in kleine Stücke schneiden
5. Teigstücke zu 1 cm dicke Rollen formen, Länge ca. 20 cm
6. Backen: ca. 15 Min., bei 220°