

Grisini in gelb und rot



Schwierigkeit



Zeitaufwand: 90 min

Zutaten für 4 Personen

250 gr Mehl glatt
125 ml Wasser
1 Packung Trockengerm
Tomatenmark

Salz, Olivenöl
Salz, Pfeffer,
Kurkumapulver
grobes Salz, Chili getrocknet

Zubereitung

Für die **Grisini** Mehl, Germ, 2 EL Olivenöl und Wasser und Salz zu einem seidig glatten Teig verkneten, dann 30 Minuten gehen lassen.

Danach den Teig in 2 Hälften teilen.

1. Hälfte mit dem Kurkuma Pulver verkneten
2. Hälfte mit etwas Tomatenmark verkneten

Teige weitere 30 Min. ruhen lassen

Das Backrohr wird auf 200 °C vorgeheizt, der Teig auf einer bemehlten Fläche 1 cm dick ausgewalzt und in 1 cm breite Streifen schneiden oder wie im Video auswuzeln.

1-2 Backbleche mit Backpapier belegen, die Teigstreifen darauf verteilen, mit Olivenöl bestreichen und auf Wunsch mit grobem Salz und etwas getrockneten Chili bestreuen.

Backzeit ca. 6 - 10 Minuten. – Gutes Gelingen