

Einfaches Rezept für knusprige Bierstangen

"Grissini" ist der italienische Name. Bei uns heißen die knusprigen Stangen schlicht Bierstängel oder Bierstangen. Umwickelt mit Schinken und Rucola wird daraus ein herzhaftes Fingerfood für jede Party.

Schwierigkeitsgrad: leicht
Menge: 18 Stangen
Koch/Köchin: Joachim Habiger

Zutatenliste für den Teig:

- 500 g Mehl
- 3 EL Olivenöl
- 2 TL Salz
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 275 ml Wasser

Außerdem:

- Schinken
- Rucola
- Backpapier
- grobes Salz oder Sesam

Backtemperatur: 180 Grad (Ober-/Unterhitze)

Backzeit: zirka 15 Minuten

Zubereitung des Teigs

Aus Mehl, Öl, Salz, Hefe und Wasser rasch einen Teig herstellen. Diesen dann abdecken und für 20 Minuten kühlstellen.

Tipp: Verwenden Sie für diese Rezept Trockenhefe, da Sie nur eine geringe Menge brauchen. Der Rest an frischer Hefe würde sehr schnell austrocknen!

Den gekühlten Teig anschließend in 40g schwere Stücke einteilen und diese länglich rollen, etwa daumendick. Die Stängel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei Raumtemperatur 15 Minuten gehen lassen.

Mit Wasser bestreichen und mit grobem Salz oder Sesam bestreuen und goldgelb backen.

Tipp Bestreichen Sie die Bierstängel nur mit Wasser, dann bleiben sie schön hell und werden nicht braun.

Jetzt noch nach Belieben mit Schinken und Rucola umwickeln oder "ganz ohne" genießen!