

## Grissini



### Ingredience **pro 4 osoby**

<b>500 gr</b>	Hladká mouka typu 00
<b>280 ml</b>	Voda
<b>50 gr</b>	Olivový olej extra panenský
<b>15 gr</b>	Droždí
<b>10 gr</b>	Cukr krupice
<b>20 gr</b>	Pšeničná krupice jemná
<b>10 gr</b>	Sůl
<b>10 gr</b>	Mák (dobrovolné)
<b>10 gr</b>	Sezamové semínka (dobrovolné)

#### Obtížnost



Příprava: Vaření: Odpočinek:

**30**  
min

**20**  
min

**2**  
hod

### Cena



1.

15 gr droždí 10 gr cukru 50 ml vlažné vody

Nejprve si připravíme droždí: Z celkového množství vlažné vody nalijeme trošku do misky, kam přidáme cukr a nadrobené droždí. Dobře promícháme, aby se droždí rozpustilo...

2.

50 gr oleje 10 gr soli 230 ml vlažné vody

Do zbylé vody dáme sůl a olej a mícháme, dokud se sůl nerozpustí...



3.

500 gr hladké mouky

Do kuchyňského robota vybaveného hnětacím hákem vsypeme mouku, přidáme droždí a zapneme. Pokud robota nemáme, těsto zpracujeme ručně...



4.

Po kapkách přiléváme vodu s olejem. Necháme hníst dokud nezískáme hladké, nelepící se a elastické těsto. V případě, že je těsto příliš suché, přidáme ještě 2 lžíce vlažné vody; pokud je příliš řídké, poprášíme moukou...



5. Vyjmeme těsto z robota, vytvarujeme bochánek a položíme na vál dobře vysypaný krupicí. Dáme bochánek podlouhlejší tvar...



6. Štětečkem důkladně bochánek potřeme olejem...





7.

20 gr jemné krupice

Posypeme krupicí...



8.


Přikryjeme jej utěrkou a necháme 1-2 hodiny kynout, dokud neznásobí svůj tvar...



Jakmile je těsto vykynuté, velkým nožem ukrojíme menší plátek těsta...




Rukama pak těsto natahujeme, dokud nezískáme tyčinku. Nevadí, že mají nepravidelný tvar, to je právě jejich charakteristika...



11.

Tyčinky pokládáme na plech vyložený pečicím papírem. Eventuální odřezky není možné znovu zpracovat, proto je dáme péct takové, jaké jsou...



12.

**Olivový olej podle potřeby**

Dobrovolný krok: K obohacení můžeme tyčinky přetřít olivovým olejem...



13.

10 gr máku 10 gr sezamových semínek

Dobrovolný krok: Posypeme mákem anebo sezamovými semínky...





14.

Pečeme v dobře předehřáté troubě 15-20 minut na 200 °C. Hotové tyčinky necháme zchladnout. Grissini uchováváme v papírovém sáčku na pečivo anebo zmrazíme.