



Grissini

1 h

Zutaten

Für den Teig:

- 180 g Vollkornmehl
- 100 g LEIBNIZ Haferkeks
- 1 TL Salz
- 10 g frische Hefe
- 140 ml Wasser
- 1,5 EL Olivenöl
- 2 TL schwarzer Sesam (nach

Belieben auch Sonnenblumen-

kerne, Leinsamen etc)

- 1 Prise grobes Salz

Für die Füllung:

- 250 g Creme Fraîche
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- $\frac{1}{2}$ frisch gemahlener Pfeffer
- 1 EL Zitronensaft
- 1 kl Knoblauchzehe (optional)



Schritt 1

Den Ofen auf 180°C vorwärmen. Hefe und 20 ml Wasser in ein kleines Glas füllen und so lange umrühren, bis die Hefe sich komplett aufgelöst hat. Die LEIBNIZ Haferkekse zu feinem Mehl zerkleinern und mit dem Vollkornmehl vermengen. Anschließend die Mehlmischung in eine Schüssel geben und ein Loch in der Mitte formen. 1 TL Salz hinzufügen und vermengen. Hefemischung, restliches Wasser und Olivenöl nun in die Mitte der Mehlmischung gießen und schnell vermengen bis sich eine zusammenhängende Teigmasse bildet. Nun den schwarzen Sesam (oder andere Körner) hinzufügen. Den Teig ca 10 Minuten ruhen und gehen lassen.

Schritt 2

Wenn der Teig gegangen ist, rollt man ihn auf eine ca 1 cm dünne Teigstärke aus und lässt ihn weitere 10 Minuten ruhen. Nach 10 Minuten Ruhen kann man den Teig nun mit einem Messer in ca 1 cm dicke Streifen schneiden. Diese Streifen so lange in den Händen rollen bis sie eine runde Form haben. Die runden Streifen dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit etwas Wasser beträufeln und mit weiterem Sesam und grobem Salz bestreuen. 20-25 Minuten lang backen lassen.

Schritt 3

Crème Fraîche mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft verrühren. Eine kleine Knoblauchzehe pressen und ebenso unter den Dip rühren. Bis zum Servieren kühl stellen.