



Grissini (Italiaanse broodstengels)

Dunne, krokante broodstengels uit Turijn. Heerlijk bij een aperitief, met een plakje rauwe ham eromheen gewikkeld of zo uit het mandje geknabbeld.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	18'	30	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

300 gr bloem
170 ml lauw water
5 gr verse gist
6 gr zout
1 kl suiker
3 el olijfolie, plus extra om te bestrijken
grof zeezout naar smaak
sesamzaad of gedroogde rozemarijn naar keuze
fijn griesmeel of bloem om mee uit te rollen

Bereidingswijze

- 1.** Los de verse gist en de suiker op in het lauwe water en laat 5 minuten staan tot het mengsel licht schuimt.
- 2.** Meng de bloem en het zout in een grote kom. Maak een kuiltje in het midden, giet het gistwater en de olijfolie erbij en kneed alles 8 minuten tot een soepel, glad deeg.
- 3.** Vorm een bal, leg het deeg terug in de kom, dek af met een vochtige keukenhanddoek en laat 1 uur rijzen op een warme, tochtvrije plek tot het deeg in volume verdubbeld is.
- 4.** Verwarm de oven voor op 200 graden (boven- en onderwarmte) en bekleed twee bakplaten met bakpapier.
- 5.** Bestrooi het werkvlak licht met griesmeel of bloem. Druk het gerezen deeg voorzichtig plat en rol het uit tot een rechthoek van ongeveer 1 cm dik.
- 6.** Bestrijk de bovenkant licht met olijfolie. Strooi er naar wens grof zeezout, sesamzaad of rozemarijn over.
- 7.** Snijd de rechthoek met een pizzasnijder of scherp mes in repen van ongeveer 1,5 cm breed.
- 8.** Neem elke reep bij beide uiteinden vast en rek hem voorzichtig uit tot een stengel van 25 tot 30 cm. Leg de stengels met voldoende tussenruimte op de voorbereide bakplaten.
- 9.** Bak de grissini 15 tot 18 minuten in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin en volledig krokant zijn. Controleer na 15 minuten, want de baktijd hangt af van de dikte.
- 10.** Haal de bakplaten uit de oven en laat de grissini volledig afkoelen op een rooster. Ze worden nog knapperiger tijdens het afkoelen. Bewaar ze in een luchtdichte doos.

Tip

Wil je extra dunne, superkrokante grissini? Rek de deegrepen zo dun mogelijk uit voor het bakken. Hoe dunner de stengel, hoe krokanter het eindresultaat. Ververs je olie regelmatig: oude olijfolie geeft een bittere smaak.

Lekker met

Serveer met een selectie van charcuterie, zoals bresaola of parmaham, en wat verse olijven.

Dranktip

Een glas droge prosecco of een lichte Piemonteese witte wijn zoals Gavi past perfect bij deze Italiaanse klassieker.

Ontdek meer recepten op kookpot.be