



Grissinit

Aineet: 2 1/2 dl vettä
25 g hiivaa
1/2 rkl suolaa
7 dl vehnäjäuhoja
150 g voita

Valmistus: Lisää kädenlämpöiseen veteen hiiva ja suola. Alusta joukkoon jauhot ja loppuvaiheessa pehmeää voi. Anna taikinan kohota. Vaivaa taikina hyvin ja jaa se neljään osaan. Jaa palat edelleen 10 palaan. Leivo ne 30 cm:n pituisiksi, ohuiksi tangoiksi. Nosta tangot pellille ja anna niiden kohota. Paista vaalean ruskeiksi 200 asteessa noin 20 min.

www.superkokki.com