

Grissini – Variationen mit Tagliatelleschneider, Spritzegebäckaufsatz bzw. Wurstaufsatz



Rezept 1 – Foto Gisela Martin

1. Rezept von Sigrid H. im Sauerteigforum der Sauerteig.de gefunden und abgewandelt von Gisela Martin ausprobiert und auf CC umgeschrieben:

Zutaten:

200 g gut entwickelter Weizen-Sauerteig
500 g Weizenmehl Type 550
200 ml Wasser
30 g Butter
50 g geriebener Käse, z.B. Gruyère oder Parmesan
1-2 EL Gewürze, z.B. Kümmel oder Kreuzkümmel
80 g Olivenöl
10 g Salz

Zubereitung:

Mit dem Knethaken 4-5 min auf Stufe min kneten, bis der Teig sich vom Rand löst.

1 Stunde gehen lassen.

Teig durch Pastawalze auf gewünschte Stärke laufen lassen.

Danach vorsichtig mehlen und durch Tagliatelleschneider laufen lassen.

Auf Backpapier legen und bei 200 C Ober/Unterhitze 15-20 Min goldbraun backen.

In der Nähe bleiben, damit sie nicht zu dunkel werden. Genaue Backzeit liegt an Teigstärke.

Abkühlen lassen, erst dann werden sie knusprig.

Varianten: 1 zerdrückte Knoblauchzehe hinzufügen; 2-3 getrocknete Tomaten in der Gewürzmühle zerkleinern und hinzufügen, Thymian, Mehrsalz, Schwarzkümmel, Sesam, Parmesan, Paprika oder andere Gewürze, Schwarzkümmel, Sesam etc.



Foto Gisela Martin, Rezept Nr. 2 mit Spritzgebäckvorsatz/Pasta Fresca

2. Rezept Grissini mit Spritzgebäckvorsatz die unkomplizierte Variante ohne Sauerteig und lange Gehzeiten

Zutaten:

400 gr. Mehl Typ 405

150 gr. Hartweizengrieß

1 TL Backmalz (Anmerkung: ohne geht es ebenso)
1 Packung Trockenhefe oder 21 gr. frische Hefe
280 ml Wasser
2 gestrichene TL Salz
3 EL Olivenöl

Wasser bzw. Eiweiss zum Bestreichen und dann Schwarzkümmel, Parmesan, Sesam, Kräuter, Paprikapulver...

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig zusammen in Schüssel mit Knethaken geben und ca. 10 Minuten verkneten/Temperatur 38 Grad.

Ca. 20 Minuten bei 38 Grad gehen lassen, nochmals mit Knethaken kurz kneten, dann nochmals 20 Min gehen lassen.

Pasta Fresca mit Spritzgebäckvorsatz montieren und Teig nach und nach zu dünnen Grissinis verarbeiten und auf ein leicht bemehltes Backblech legen. Die Grissinis jeweils mit einem Küchentuch abdecken, damit der Teig nicht austrocknet.

Falls gewünscht mit Wasser (oder Eiweiß) bestreichen und mit Parmesan, Sesam, Schwarzkümmel, Kräutern etc. bestreuen.

Backofen Ober-/Unterhitze, 200 Grad, vorheizen und ca. 15 Minuten pro Blech backen.

Auskühlen lassen und hemmungslos geniessen



Foto Hülja Braun, Rezept Nr. 3 mit Wurstaufsatz

3. Rezept Grissini mit Wurst Aufsatz von Hülja Braun

Zutaten:

500 gr Mehl
275 ml Wasser
3 Esslöffel Öl
Zucker
Salz
2 Esslöffel Sesam

Zubereitung:

Alles miteinander verkneten (Knethaken).

Die mit Sesam außen sind mit verdünntem Traubensirup (2 TL Traubensirup 150 ml Wasser) bestrichen oder kurz reingetaucht und Sesam drauf

Verwendet wurde der dünne Aufsatz beim Fleischwolf.

4. Rezept Gisela M mit Lievito madre/Pasta Fresca/Mafaldematrize



Fotos Rezept Nr. 4 Gisela M.

Zutaten:

200 g Lievito madre

500 g Weizenmehl Type 550

200 ml Wasser

30 g Butter

50 g geriebener Käse, z.B. Gruyère oder Parmesan

1-2 EL Gewürze, z.B. Kreuzkümmel, Rosmarin etc. (aber nichts zu dickes, sonst kann der Teig in den Pastafresca-Matritzen-Schlitzen hängen bleiben)

80 g Olivenöl

10 g Salz

Zubereitung:

Mit dem Knethaken 5 min auf Stufe min kneten, der Teig soll sich vom Rand lösen.

1 Stunde gehen lassen.

In Pasta Fresca Mafaldematrix einsetzen (Reginette würden z.B. auch gehen, wenn zu viele Nudeln gleichzeitig rauskommen, wird es schwierig, da Teig zu feucht ist und beim Herauskommen zusammenkleben würde). Kleine Teigstückchen in PF füllen und Grissini herauslassen.

Auf Backpapier legen und bei 200 C Ober/Unterhitze 5-6 Min goldbraun backen.

In der Nähe bleiben, damit sie nicht zu dunkel werden. Genaue Backzeit liegt an Teigstärke. Mit Mafaldematritze werden sie hauchdünn!

Alternativ geht es natürlich auch mit Pastawalze etc.

Abkühlen lassen, erst dann werden sie knusprig.

GUTEN APPETIT!

5. Rezept mit Lauge aus Genussmagazin 10/2017



Foto Gisela M

Schmeckten frisch sehr gut, am nächsten Tag waren sie aber eher zäh.

Zutaten:

10 gr. Hefe frisch

300 gr. Mehl Type 405 (ich hatte 550er)

1 TL Salz

1 Päckchen Natron (ich hatte Lauge)

2-3 EL grobe Salzkörner

Zubereitung:

Hefe in 200 ml lauwarmen Wasser in Rührschüssel bröckeln. Mehl/Salz zufügen und mit Knethaken und Geschwindigkeitsstufe 3 5 Minuten kneten lassen.

Knethaken entfernen, Spritzschutz anbringen, Temperatur 40 Grad/30 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 225 Grad vorheizen. Wasser mit Natron zum Kochen bringen und wieder abkühlen lassen.

Teig in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und durch Lauge ziehen (bei echter Lauge Sicherheitsmaßnahmen ergreifen) und auf Backblech legen.

Grissini mit groben Salz bestreuen und 10-12 Minuten backen.



Rezept Nr. 1 – mit Tagliatelleschneider Foto Gisela Martin

Gute Laune Dinkelbrot



Rezept von Stino Ut Rings
Fotos von Manuela Neumann

Zutaten:

350 g Dinkelmehl 630er
150 g Dinkelvolkornmehl
100 g Joghurt direkt aus dem Kühlschrank (ich hatte griechischen mit 2%)
240 g kaltes Wasser
10 g frische Hefe
2 TL Salz
1 TL Honig
1 TL Backmalz selbstgemacht aus Roggen
2 EL Aceto Balsamico Essig (ich habe Walnuss genommen)

Zubereitung:

15 Minuten kalt kneten auf Stufe 1 ganz wichtig, keine Wärme zuschalten.

Teig in einer fest verschlossen, gemehlten Schüssel und mit Mehl bestreut bis zum nächsten Morgen im Kühlschrank gehen lassen. Ich habe den Teig um 12:00 Uhr Mittags in den Kühlschrank gegeben.

Morgens den Teig auf eine gemehlte Arbeitsfläche geben und mehrmals zur Mitte hin falten, dann zu einem Brot formen, mit

Mehl bestäuben, einschneiden und in einen gefetteten, nicht gewässerten Römertopf geben, oder eine andere Auflaufforn, Ultra usw.

Deckel auflegen und in den kalten Ofen, unterste Schiene stellen.

250 Grad Ober und Unterhitze

50-60 Minuten backen (bei mir war es nach 55 Min. perfekt).

