Grissini – Variationen mit Tagliatelleschneider, Spritzgebäckaufsatz 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 Olivenoel
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 mitKnethaken kurz kneten, dann nochmals 20 Min gehen lassen.

Pasta Fresca mit Spritzgebäckvorsatz montieren und Teig nachund nach zu dünnen Grissinis verarbeiten und auf ein leicht bemehltes Backblechlegen. 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 Hülya Braun, Rezept Nr. 3 mit Wurstaufsatz

3. Rezept Grissini mit Wurst Aufsatz von Hülya 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 Olivenoel
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 Mafaldematritze 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

Laugengebäck – Variationen

1. Rezept

Laugenkonfekt vom Brotdoc
Das Rezept: Laugenkonfekt

Foto von Manuela Neumann

2. Rezept

Laugengebäck von Christian Ofner – Der Backprofi
Da Rezept mit Video: Laugengebäck

Hinweis von Manfred Cuntz
Brezellauge ist 4%ige Natronlauge. Kann man fertig kaufen oder selbst ansetzen was wesentlich billiger ist.
Voraussetzungen: Schutzbrille und Handschuhe. Man muss keine Panik haben aber Respekt und sorgfältig arbeiten.
40g Ätznatronplätzchen (Natriumhydroxid) in 960g KALTEM Wasser auflösen. Das Wasser muss deshalb kalt sein weil die Reaktion stark exotherm ist. In dicht schließender Plastikdose (L&L, Emsa o.ä.) aufbewahren. Kann man immer wieder verwenden. Wenn sie dann mal entsorgt wird entweder mit ein wenig Essig(essenz) neutralisieren oder mit viel Wasser nachspülen.

Die 4%ige Lauge ist nicht gefährlich darf aber auf keinen Fall in die Augen kommen. Wenn es doch passiert (z.B. wenn man die nassen Finger in den Augen reibt) sofort mit viel kaltem Wasser spülen und zum Augenarzt.

Rund um Lauge

Echtes Laugengebäck wird mit einer 4% Lauge hergestellt.

Man kann sich entweder Ätznatron in der Apotheke besorgen und diese entsprechend verdünnen oder z.B. mit Laugenperlen arbeiten.
Es gibt auch fertige Brezellauge im Internet zu kaufen.

Hinweis von Manfred Cuntz:
Normalerweise ist Ätznatron ziemlich billig. Man braucht 40g auf 1L Wasser . Genauer braucht es nicht zu sein.

Anmerkung Gisela Martin:
ich habe 20 Gr auf 500 ml Wasser gegeben. Lt. Rezept wurde das Wasser auf 30 Grad erwärmt, dann kamen die 20 gr. Laugenperlen hinzu. Dann wurde die Flüssigkeit in eine längliche Glasauflaufform gegeben und das Gebäck eingetunkt)

Die fertige Lauge darf nicht in die Augen kommen ist sonst aber eher ungefährlich. Man kann die durchaus mit den Fingern anfassen. Nur nicht in die Augen danach.

Beim Ansetzen ist ein wenig mehr Vorsicht angebracht: In 1L KALTES Wasser 40g Ätznatronblättchen geben und vorsichtig mit Kunsstoffkochlöffel (oder Glasstab) rühren. Dabei unbedingt Handschuhe und Schutzbrille tragen.

Weitere Hinweise von Manfred Cuntz:
Die Lauge kann nach dem Verwenden aufgehoben und immer wieder

verwendet werden.
Zur Aufbewahrung in eine festschließende Dose geben. L&L oder Emsa z.B. Die Lauge kann man so lange verwenden bis sie dreckig wird. Was man mit gelgentlichem Sieben deutlich rausschieben kann. Schlecht wird die jedenfalls nicht.

Entsorgung der Lauge
Die 4%ige Lauge kannst du normal in den Ausguss kippen und gut nachspülen. Jeder Toilettenreiniger bringt mehr Lauge ins Abwasser als unser bißchen Brezellauge. Wenn du es ganz gut machen willst, dann neutralisiere sie mit ein wenig Essigessenz oder Zitronensäure. Aber die nicht einfach in die Lauge gießen sondern in eine Schüssel Wasser und die Lauge dann da auch rein. Notwendig ist das aber nicht