

Mákos grissini (kenyér rudacska)

Hozzávalók:

1 evőkanál olívaolaj
2 evőkanál mák
1/2 teáskanál só
20 dkg liszt
1 teáskanál instant élesztő
1 dl meleg víz

Elkészítés:

Egy tálban elkeverjük a lisztet, a sót és az élesztőt, majd a közepébe mélyedést csinálunk és bele öntjük a vizet és az olajat.

Jól összegyúrjuk.

Deszkán alaposan gyúrjuk át, ha ragad kissé lisztezzük meg a tésztát.

Egy olajos tálba tesszük, lefedjük és egy órát kelesztjük. Ezután kicsit átgyúrjuk a tésztát, téglalap alakúra nyújtjuk és 1/2-1 cm széles csíkokra vágjuk hosszában. Az így kapott csíkokat a két kezünk között, majd a deszkán megsodorjuk, hogy hosszú keskeny hengereket kapjunk. Mindet megkenjük vízzel, majd megszórjuk mákkal (sima étkezési, nem darált mák).

A sütőt 250 fokra (vagy a lehető legmagasabb hőmérsékletre előmelegítjük) és szép barnára sütjük őket 10-15 perc alatt kb.