Paluszki grissini z topinamburem i pokrzywą

Dorota Rozbicka

Polecane na: **pieczywo, przystawki i przekąski, zapiekanki**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

90 min | średni | 12 porcji

Składniki:

- mąka orkiszowa - 400 g
- mąka z topinamburu - 100 g
- drożdże świeże - 5 dag
- olej ekologiczny do smażenia i pieczenia Bio Planet - 3 łyżka
- woda ciepła - 250 ml
- sól himalajska z ekoziołami młynek - 1 łyżeczka
- cukier - 1 łyżeczka
- kurkuma - 1/2 łyżeczka
- nasiona pokrzywy ekologiczne - 2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Włoskie paluszki grissini to znakomita przekąska na różnego rodzaju imprezy. Świetnie nadają się do podjadania past i hummusów.

Sposób przygotowania:

KROK 1: W ciepłej wodzie rozpuszczamy cukier i drożdże - zostawiamy zaczyn do wyrośnięcia.
W misce mieszamy mąki, kurkumę, sól z ziołami, nasiona pokrzywy.
Dodajemy olej oraz zakwas kiedy zacznie rosnąć.
Wszystko mieszamy i wyrabiamy gładkie, elastyczne ciasto.
Ciasto smarujemy roztartą w dłoniach odrobina oleju, wkładamy do miski, przykrywamy ściereczka i zostawiamy do wyrośnięcia.

KROK 2: Kiedy ciasto zwiększy dwa razy swoją objętość, wyrabiamy je przez minutkę, a następnie wałkujemy w prostokąt, tniemy na

cienkie paski - każdy pasek rolujemy rękami na stolnicy i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
Grissini pieczemy ok. 15 min w 200 stopniach - do momentu aż się zaczną rumienić.