

Olajbogyós grissini

Hozzávalók:

- 600g Mester Süteményliszt
- 100ml étolaj
- 25g élesztő
- 100ml tej
- 1 csipet cukor
- 200ml langyos víz
- 2 teáskanál oregánó
- 2 kávéskanál só
- 100g olajbogyó
- 1 evőkanál olívaolaj a kenéshez

Elkészítés:

A lisztet egy nagy keverőtálba tesszük, a közepére kis krátert mélyítünk. Feldaraboljuk a kimagozott olajbogyót.

Az élesztőt a langyos, cukros tejbe morzsoljuk. Ha felfutott az élesztő, a liszt közepébe csurgatjuk, majd pici liszttel befedjük.

Az olajat körbelocsoljuk a liszten, majd a langyos vizet is hasonló módon hozzáadjuk. Sóval, oregánóval megszórjuk, majd puha, rugalmas tésztát dagasztunk belőle.

Végül a tésztához adjuk az összedarabolt olajbogyót.

Konyharuhával lefedve meleg helyen kelesztjük 20-25 percig.

Ha a tészta megkelt, a sütőt bekapcsoljuk 200 °C-ra. A tésztát óvatosan fél cm vastag téglalap alakúra nyújtjuk úgy hogy a keletkezett buborékok lehetőleg ne pukkadjanak ki. A közepén hosszában elvágjuk, majd függőlegesen felcsíkozzuk kb. 1,5-2 cm-es csíkokra. A kis csíkokat először félbehajtjuk, majd két kézzel hengergetjük az asztalon. Ha jó a tészta, akkor nagyon rugalmas, ezért nehezen maradnak a helyükön a tepsiben, többször meg kell húzogatni őket, hogy nyugton maradjanak. Majd összecsavarjuk őket.

Végül még megkenjük őket vékonyan olajjal, és mehetnek a sütőbe. Kb. 10-12 perc alatt szépen megsülnek, érdemes nézegetni időnként, mert vastagságtól is függ a sütési idő.