



## Wino Toskanii

### Grissini - paluszki chlebowe

**Czas wykonania:** 40 minut + 90 minut wyrastanie ciasta

**Ilość paluszków:** około 40

**Składniki:**

- 400g mąki pszennej
- 1 saszetka drożdży piwnych Mastro Fornaio Paneangeli
- 2 łyżeczki cukru pudru
- 2 łyżeczki soli
- 50g smalcu
- 225 ml ciepłej wody (37–40°C)
- dodatkowo:
- rozmaryn
- zielone oliwki bez pestek

**Przygotowanie:**

Połącz wszystkie składniki na ciasto i wyrabiaj je przez co najmniej 10 minut zwijając je, ugniatając i „uderzając” o blat, aż składniki idealnie się połączą. Wyrobione ciasto włóż do miski posypanej mąką, przykryj wilgotną ściereczką i pozostaw w ciepłym miejscu do czasu, aż ciasto podwoi swoją objętość (około półtorej godziny).

Po wyrośnięciu podziel ciasto na trzy części. Do jednej dodaj rozmaryn, do drugiej drobno posiekane zielone oliwki, a trzecią pozostaw neutralną lub dodaj swoją ulubioną przyprawę. Każdą porcję ciasta ponownie zagnieć, aby składniki się połączyły. Rozwałkuj pierwszą porcję ciasta na grubość 2-3 mm i rozmiar około 28x30 cm. Potnij ciasto na długie paski o szerokości około 2 cm. Każdy pasek „przesuń” po blacie lub obracaj w dłoniach trzymając za dwa końce, aby stworzyć spiralne paluszki. Całość powtórz przy dwóch pozostałych porcjach ciasta.

Tak przygotowane grissini umieść w rozgrzanym do 150°C piekarniku i piecz przez 25-30 min.