



STUZZICHINI DI SALVA, Olivenöl-Kekse

Eine Variante eines Rezeptes von suse70

Mehl, Eigelb und 100 ml kaltes Wasser im Thermomix zu einem geschmeidigen Teig verkneten, in Folie einschlagen und 12 Stunden ruhen lassen.

2 Varianten:

1. dünnes, aufgeblähtes Gebäck:

2 mm dick ausrollen (geht hervorragend mit der Nudelmaschine). Kreise, Quadrate nach Belieben ausstechen. Mit verquirltem Eiweiß bestreichen und beliebig bestreuen. Belag festdrücken. Man kann die Kekse auch wie Ravioli mit nicht zu feuchter Fülle füllen.

2. Stangerl, ähnlich wie Grissini, aber kompakter: Den Teig ca. 5 mm dick ausrollen und in schmale, lange Streifen schneiden. Wie oben fertigstellen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220° goldgelb backen.



Zutaten für 6 Portionen:

250g Mehl
1 Eigelb
50 ml Olivenöl (Rosmarinöl paßt sehr gut)
100 ml kaltes Wasser
1 TL Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Eiweiß
zum Bestreuen:
Sesam, Rosmarin, gehackt, Mohn,
Schwarzkümmel, Kümmel, Parmesan,

Verfasser: chefpastinake

Dies ist ein privates Rezept aus dem nur für diesen User sichtbaren Kochbuch auf chefkoch.de.

Quelle: CK, suse 70