

Speisefarben-Paste Schwarz



Art.-Nr. 394193



STÄDTER®

Fußball-Grissini

ARBEITSZEIT: CA. 30 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 12-15 MINUTEN

Zutaten für den Teig: ¼ Würfel Hefe, 125 ml Wasser (lauwarm), 1 Prise Zucker, 250 g Weizenmehl, 2 EL Olivenöl, 1 TL Salz, STÄDTER Speisefarben-Paste Schwarz, Rot, Gelb
Zutaten für den Kräuterdip: 1 Bund Schnittlauch, 1 Bund Petersilie, 250 g Sahnequark, 200 g saure Sahne, 1 EL Senf, etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung des Teiges

Hefe mit Wasser und Zucker vermischen und für ca. 20 Minuten stehen lassen. Die restlichen Zutaten dazu geben und zu einem Teig verkneten. Den Teig in drei Teile aufteilen und in jeden Teig etwa ¼ TL Speisefarben-Paste einkneten (einen Teig mit schwarzer Farbe einfärben, den nächsten mit roter und den dritten mit gelber Paste). Nun den Teig abgedeckt für 45 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig rechteckig ausrollen, zwischen durch kurz entspannen lassen und anschließend mit einem Teigrad schmale

Streifen schneiden. Diese zu dünnen Stangenformen und auf die Backbleche verteilen. Die Grissini mit etwas Wasser bestreichen und nach Belieben mit Salz, Sesam, Gewürzen oder Ähnlichem bestreuen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) ca. 12-15 Min. backen

Zubereitung des Kräuterdips

Schnittlauch und Petersilie fein hacken, mit Quark, saurer Sahne und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

